

MUFFINS À LA BETTERAVE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli 1000g



Ras el hanout Mélange
d'épices 450g

INGRÉDIENTS

20
st.



- 500 g de betterave rouge Baked Greenz
- 50 g de Ras el hanout Bresc
- 50 g d'aïoli Bresc
- 20 petites tranches de filet de poulet fumé
- 20 caissettes à muffins
- Cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Assaisonner la pâte de betterave avec du Ras el hanout. Pourvoir les moules à muffins d'une caissette en papier et les remplir aux 2/3 avec le mélange. Cuire 15 à 20 minutes au four à 160 °C. Laisser refroidir les muffins, les couronner d'une pointe d'aïoli, garnir de filet de poulet fumé et terminer par le cresson.