

PAIN À LA BIÈRE AVEC VIANDE DES GRISONS (BÜDNERFLEISCH) ET FENOUIL



INGRÉDIENTS

10 

- 10 pains de cristal (pain au levain à la bière)
- 60 tr de Bündnerfleisch
- 5 fenouils
- 100 g de parrillada aio e limone Bresc
- 25 g de pignons de pin, rôtis
- 10 br de salad pea
- 30 cherry tomatoes garlic parsley Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Trancher finement le fenouil à la mandoline et le mélanger avec l'aio e limone. Mariner sous pression, de préférence sous vide. Couper le pain de cristal et garnir la moitié inférieure du pain avec de la salade de fenouil. Disposer les tranches de viande des Grisons (Bündnerfleisch) dessus. Garnir de tomates aigres-douces et de gouttes d'aio e limone. Saupoudrer de pignons de pin grillés et terminer par la salad pea.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone
450g



Tomates cerises à l'aigre-
douce, ail et persil 1100g