

POTÉE AVEC ROQUETTE ET JAMBON DE SERRANO



INGRÉDIENTS

4

- 500 g de pommes de terre épluchées
- 200 g de roquette
- 100 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 100 g de beurre
- 50 g de purée roasted garlic Bresc
- 50 g de pesto di basilico Bresc
- 1,5 dl de lait
- 8 tr de jambon Serrano
- Poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto de basilic 1000g



Purée d'ail grillé 325g



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

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en morceaux, les cuire et les réduire en purée fine. Mélanger la roquette avec les pommes de terre. Ajouter le lait et le beurre et mélanger en une purée. Égoutter les tomates (cherry tomatoes garlic parsley) et les incorporer à la purée. Assaisonner de purée d'ail rôti (roasted garlic), saler et poivrer. Sécher le jambon au four, le laisser devenir légèrement croustillant et répartir sur la potée. Garnir de pesto.