

TARTARE DE BETTERAVE ROUGE ET D'AUBERGINE



INGRÉDIENTS

4

- 2 betteraves rouges
- 2 aubergines
- 20 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 20 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 80 g de Peperoni marinati Bresc
- 80 g de feta
- 1 dl d'huile d'olive
- 60 g de vinaigre balsamique
- poivre et sel
- cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Parrillada Aio e Lemone 450g



Poivrons émincés et marinés 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'aubergine en quartiers et laisser mariner avec la moitié de l'huile, le Parrillada Aio e Lemone, l'ail, le poivre et le sel. Faire rôtir à couvert, au four à 200 degrés pendant 20 minutes. Réduire les aubergines en purée et assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du poivre et du sel. Faire un tartare de betterave rouge et assaisonner avec du vinaigre balsamique, du poivre et du sel. Garnir de Peperoni marinati, de feta et de cresson.