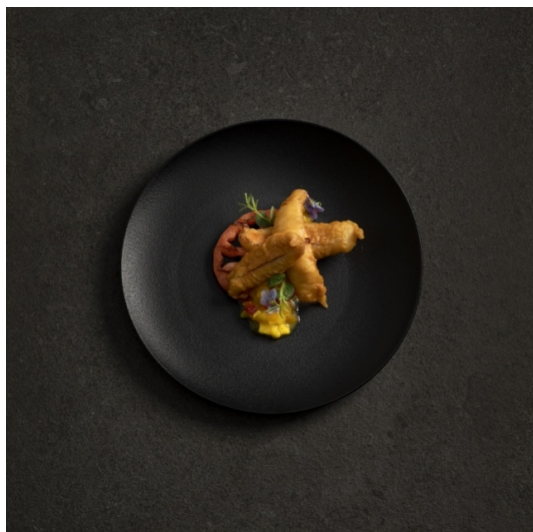


LA ROUGET AVEC MANGO HABANERO SALSA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Salsa de mangue et
habanero 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 cuillères à soupe de Bresc Mango Habanero Salsa
- 1 tomate cœur de bœuf
- 100 grammes de farine tempura
- eau gazeuse, de préférence froid
- 1 citron, zeste
- Cresson/ fleurs comestibles (facultatif)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper la tomate en tranches épaisses et la faire griller brièvement. Préparer la pâte à tempura et y passer le rouget. Faire frire le rouget jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, et saler légèrement.

Préparer l'assiette avec la tomate et arroser la tomate avec Mango Habanero Salsa. Recouvrir du rouget frit et garnir de zeste de citron et de cresson.