

## JOUES DE LOTTE POÊLÉES AVEC DES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS



### INGRÉDIENTS

10 

- 1000 g de joutes de lotte
- 50 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 3 pain à l'ail
- 250 g de beurre
- 13 g de ciboulette, coupée
- 750 g de ratatouille Bresc
- 40 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- huile d'olive
- poivre et sel

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre l'huile à chauffer et y faire revenir l'ail. Ajouter les joutes de lotte et faire poêler brièvement. Incorporer le beurre et la ratatouille et chauffer un court instant. Ajouter la tapenade d'olives et la ciboulette. Saler et poivrer. Servir avec le pain à l'ail en accompagnement.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail espagnol  
fraîchement haché 450g



Bresc Ratatouille 1000g



Bresc Tapenade  
Kalamata d'olives noires  
1000g