

LAITUE LITTLE GEM GRILLÉE AVEC JAMBON SERRANO ET CRÈME BRESC AJO DE ANDALUCIA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail
espagnol d'Andalousie
450g

INGRÉDIENTS

10 

- 15 laitues little gem
- 30 tranches de jambon espagnol
- 400 g de crème fraîche
- 40 g Ajo de Andalucia Bresc
- Cresson
- Huile pimentée

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Coupez les laitues little gem en deux et badigeonnez légèrement les faces coupées d'huile d'olive. Faites-les griller brièvement des deux côtés jusqu'à obtenir de jolies marques de cuisson, puis assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu. Mélangez la crème fraîche avec l'ail Ajo de Andalucia jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, puis transférez-la dans une poche à douille. Disposez trois moitiés de laitue de façon élégante sur une assiette, ajoutez quelques tranches de jambon Serrano. Terminez avec des pointes de crème à l'ail, du cresson frais et quelques gouttes d'huile pimentée pour une touche relevée.