Ocean Garden : Bonbons de Flétan fumé et wakamé et Seaweed & Green herbs sauce



Produits Bresc utilisés



Bresc Sauce aux algues et herbes vertes1000g

Ingrédients

10

- 500 g de flétan fumé
- 300 g de crevettes hollandaises
- 300 g de pommes
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de salade de wakamé
- 300 g de sauce aux algues et herbes vertes Bresc
- 100 g de graines de sésame grillées au kimchi
- 100 g d'arenkha (caviar de hareng)
- 10 fleurs de Zalotti

Méthode de préparation

Coupez la pomme en brunoise et mélangez-la avec les crevettes et la crème fraîche pour faire une salade. Formez 10 petits bonbons à partir de la salade et du flétan fumé. Humidifiez le bord du verre et trempez-le dans les graines de sésame grillées. Répartissez la salade de wakamé dans les verres et placez le bonbon au flétan dessus. Terminez avec la sauce aux algues et aux herbes vertes, puis garnissez de caviar et de fleurs de Zalotti.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000