Œuf farci au tartare de tomate



Ingrédients

10

- 10 coquilles d'œuf entières
- 5 tomates pomodori
- 250 g de fromage frais
- 25 g de pesto di basilico Bresc
- 25 g de chunky salsa tomato Bresc
- poivre
- cresson

Méthode de préparation

Mélanger le fromage frais crémeux avec le pesto de basilico et poivrer. Déposer une couche de crème pesto dans une coquille d'œuf vide. Retirer la peau des tomates pomodori et les couper en cubes. Mélanger les cubes de tomate avec le chunky salsa tomato et verser sur la crème pesto. Garnir les œufs d'un brin de cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g

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