

PAIN À LA BIÈRE AVEC VIANDE DES GRISONS (BÜDNERFLEISCH) ET FENOUIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g



Bresc Tomates cerises à
l'aigre-douce, ail et persil
1100g

INGRÉDIENTS

10 

- 10 pains de cristal (pain au levain à la bière)
- 60 tr de Bündnerfleisch
- 5 fenouils
- 100 g de parrillada aio e limone Bresc
- 25 g de pignons de pin, rôtis
- 10 br de salad pea
- 30 cherry tomatoes garlic parsley Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Trancher finement le fenouil à la mandoline et le mélanger avec l'aio e limone. Mariner sous pression, de préférence sous vide. Couper le pain de cristal et garnir la moitié inférieure du pain avec de la salade de fenouil. Disposer les tranches de viande des Grisons (Bündnerfleisch) dessus. Garnir de tomates aigres-douces et de gouttes d'aio e limone. Saupoudrer de pignons de pin grillés et terminer par la salad pea.