


PIZZA HOLLANDAISE

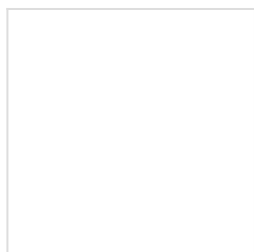


INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de haricots rouges
- 250 g de crème fraîche
- 200 g Échalote hachée Bresc
- 125 g de piccalilli
- 125 g de persil haché
- 100 g de ras el hanoutspice mix Bresc
- 50 g de purée d'ail supérieur Bresc
- 10 pains plats
- 5 saucisses fumées (à 100 g)
- 30 tranches de lard
- 20 tranches de fromage Old Amsterdam

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Purée d'ail
supérieur 450g



Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger la crème fraîche avec la purée d'ail supérieur. Tartiner ce mélange sur le pain plat. Parsemer d'échalote hachée et recouvrir d'une tranche de fromage Old Amsterdam. Mélanger les haricots rouges avec le ras el hanout spice mix. Couper la saucisse fumée en tranches. Répartir les haricots, la saucisse fumée et le lard sur le pain plat, et le reste du Old Amsterdam par-dessus. Enfourner 3 à 4 minutes au four à 220 °C. Garnir de piccalilli et de persil haché.