

PLANCHE APÉRO AVEC TOMATES CERISES À L'AIGRE-DOUCE

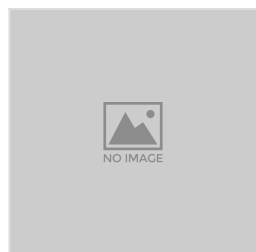


INGRÉDIENTS

10

375 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
3 fuet (saucisse sèche)
375 g d'olives noires
40 g de Parrillada Aio e Lemone Bresc
25 g de pesto de basilic Premium Bresc
25 g de fromage râpé
5 pl de pâte feuilletée
sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g



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

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Égoutter les tomates cerises et les déposer dans des ramequins. Couper le fuet en fines tranches. Mélanger les olives et les mariner avec la Parrillada Aio e Lemone, saler et poivrer. Laisser reposer la pâte feuilletée une heure au réfrigérateur. Dérouler la pâte, la badigeonner de pesto et saupoudrer de fromage râpé. Découper des bandes et les torsader, puis enfourner 10 minutes dans un four à 180 °C. Disposer les tomates cerises, le fuet, les olives et les torsades feuilletées sur une planche apéro.