

PURÉE DE FLAGEOLETS À LA TOMATE ET MENTHE



INGRÉDIENTS

0,5
kg

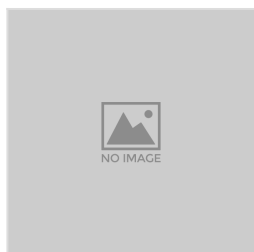


- 300 g de flageolets
- 20 g de pomodori marinati Bresc
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 10 g d'Harissa Bresc
- menthe

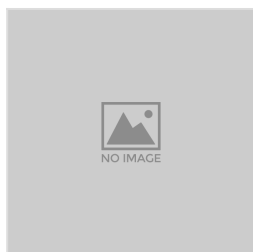
MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper les flageolets une nuit dans de l'eau froide. Les faire cuire une heure dans de l'eau et du sel, égoutter. Faire revenir l'échalote avec l'ail dans un peu d'huile et ajouter les flageolets, le strattu di pomodoro et l'harissa et faire cuire. Mouiller le mélange de légumes avec le bouillon et faire cuire. Hacher la menthe. Réduire en purée le mélange de légumes et saler et poivrer si nécessaire. Servir avec la menthe et le marinati.

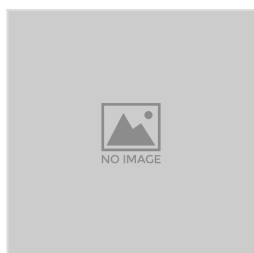
PRODUITS BRESC UTILISÉS



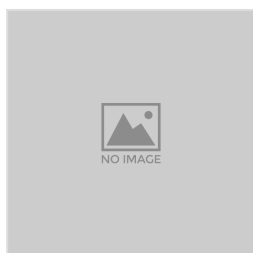
Bresc Ail haché 1000g



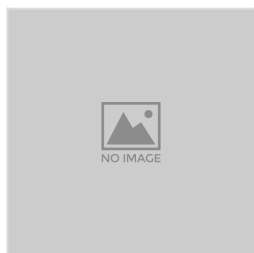
Bresc Ail haché 450g



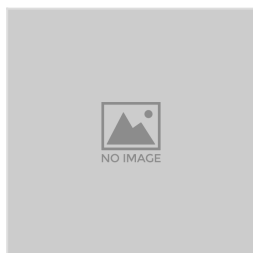
Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Harissa Mélange
d'épices 450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g



Bresc Tomates émincées
et marinées 1000g