Ricotta croustillante avec courgettes grillées



Ingrédients

10

- 5 fromages frais ricotta de 500 g
- 250 g de cornflakes
- 500 g de Chutney de tomates Bresc
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 courgette verte et 2 jaune
- 3 dl d'huile d'olive
- 50 g de vinaigre balsamique blanc
- 10 g de Roasted garlic Bresc
- 10 g de purée de basilic Bresc
- 250 g de roquette
- sirop balsamique

Produits Bresc utilisés



Bresc Chutney à la tomate 325g



Bresc Purée d'ail grillé 325g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Faire préchauffer le grill. Couper la courgette en tranches et faire mariner avec l'ail grillé et l'huile d'olive. Incorporer la purée de piment rouge dans le chutney à la tomate. Griller les tranches de courgette des deux côtés et mariner avec poivre, sel, huile d'olive, purée de basilic et vinaigre balsamique. Couper la ricotta et la paner avec les cornflakes. Faire frire dans une grande quantité d'huile d'olive jusqu'à ce que la ricotta soit bien croustillante, puis égoutter sur du papier essuie-tout et saler. Préparer la salade, ajouter le chutney et garnir de roquette et de sirop balsamique.

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