Romanesco rôti

Produits Bresc utilisés

Bresc Pesto de tomate 1000g

Bresc Purée d'ail supérieur 450g

Ingrédients

- 1 chou romanesco
- 1 citron vert
- 150 g de yaourt grec
- 80 g d'Alioli pimiento Bresc
- 50 g de Pesto di pomodori Bresc
- 40 g de pignons de pin grillés
- 30 g de purée d'ail supérieur Bresc
- 20 g de persil haché
- sel et poivre

Méthode de préparation

Nettoyer le romanesco, laisser les fleurons bien serrés. Mélanger le yaourt avec le pesto, la purée d'ail et le jus et zeste de citron vert. Saler et poivrer le yaourt. Badigeonner le romanesco d'une épaisse couche du mélange de yaourt. Poser le romanesco sur une plaque de cuisson et le faire rôtir pendant 40 minutes à 190 °C jusqu'à ce qu'il devienne bien doré. Servir avec l'alioli pimiento, les pignons de pin et le persil haché.

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