

SALADE DE MINI ROMAINE AU MAQUEREAU



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

- 4 laitues mini romaines
- 200 g de maquereau cuit à la vapeur
- 4 betteraves rouges, cuites
- 1 fenouil
- 1 pomme
- 30 g de Parrillada aio e lemone Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 30 g de yaourt
- Shiso pourpre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Effeuiller la mini romaine, la laver et la sécher. Couper la betterave rouge et la pomme en cubes, laisser mariner avec la moitié de l'aio e lemone. Râper le fenouil à la mandoline et laisser mariner avec l'autre moitié de l'aio e lemone. Assaisonner le yaourt avec la purée de citronnelle. Répartir le mélange de betterave et de pomme sur la laitue, puis le fenouil et dresser le maquereau pardessus. Arroser ce plat avec la sauce yaourt-citronnelle. Garnir de shiso pourpre.

