


## SANDWICH CROQUETTE STYLE BRESC



### INGRÉDIENTS

10 

- 5 tr de pain tramezone
- 5 œufs
- 1 l de bouillon de légumes
- 375 g de chapelure
- 250 g de mayonnaise
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 75 g de strattu di pomodoro Bresc
- 25 g de pesto verde Bresc
- 25 g d'échalote hachée Bresc
- 25 g de pesto di basilico Bresc
- poivre et sel
- cresson

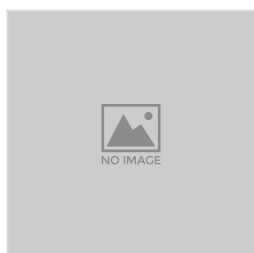
### PRODUITS BRESC UTILISÉS



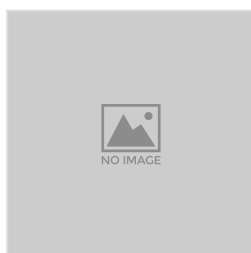
Bresc Échalote hachée  
1000g



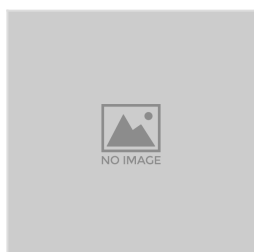
Bresc Pesto de basilic  
1000g



Bresc Pesto vert 1000g



Bresc Pesto vert 450g



Bresc Purée de tomates  
séchées au soleil 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et ajouter le strattu di pomodoro, d'échalote hachée et le pesto verde. Incorporer la farine. Faire cuire le roux et, tout en remuant, ajouter le bouillon de légumes froid pour obtenir un ragoût homogène. Saler et poivrer, puis laisser refroidir. Faire des croquettes avec le ragoût et les congeler. Rouler les croquettes dans l'œuf et la chapelure. Préparer la mayonnaise avec le pesto de basilic. Couper le pain à la taille pour pouvoir rouler les croquettes dedans. Faire frire les croquettes à 175 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Tartiner le pain de mayonnaise au pesto et enrôler les croquettes dans le pain en serrant suffisamment. Couper les croquettes en biseau et les garnir de cresson approprié.