

## STEAK DE CÉLÉRI GRILLÉ AVEC TAGLIATELLES ET PESTO ALLA GENOVESE



### INGRÉDIENTS

10 

- 10 tranches de céleri-rave (épaisseur : ±2 cm)
- 750 g de tagliatelles
- 150 g de Bresc Pesto Genovese
- 60 g de Bresc caponata
- 60 g d'huile d'olive
- Cresson, par exemple pois chiches

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire le céleri-rave sous vide et griller les steaks de céleri-rave des deux côtés. Cuire les tagliatelles et les mélanger au pesto. Servir avec le steak et une cuillerée de compote de tomates. Garnir de cresson.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese sans ail 450g