Tarte fine



Produits Bresc utilisés



Bresc Aglio e peperoncino 1000g



Bresc Herbes italiennes 450g

Ingrédients

12

Pour la tarte fine à la tomate:

- 24 tomates San Marzano
- pâte feuilletée
- 240 g de Bresc Aglio e peperoncino
- 36 tranches de jambon de Parme
- jaune d'œuf avec de la crème pour enrober

Pour la betterave aigre-douce:

- 100 g de vinaigre
- 100 g de sucre
- 100 g d'eau
- 2 g de sel
- 5 g de Bresc Erbe Italiano

Pour le croustillant à l'ail noir:

- 1 œuf
- 1 pc de blanc d'œuf
- 10 g d'huile d'olive
- 75 g de farine
- 10 g de purée d'ail noir Bresc
- 50 g de beurre fondu

Méthode de préparation

1 stère de betterave jaune, 1 stère de betterave blanche. Meng alle ingrediënten voor het krokantje en bak met behulp van een Bakmatje de gewenste vorm. Snijd van het bladerdeeg een rechthoek van 5 cm x 12 cm. Schep in het midden een dun laagje Aglio e peperonino en plaats hier een halve tomaat dakpansgewijs op. Bestrijk met het eimengsel en bak in een oven op 180°C gedurende 15 minuten. Kook het zoetzuurmengsel op samen met de Bresc Erbe Italiano tot de suiker is opgelost. Schaaf de bieten in dunne plakken en steek uit. Leg de uitgestoken biet in het zoetzuurmengsel. Plaats de tarte fine op een bord en dresseer hier 3 plakken Parmaham op. Garneer met de zoetzure biet en passende cress. Plaats naast de tarte fine een bolletje burratine met hierop het krokantje van Bresc black garlic puree.

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