

TATAKI DE PASTÈQUE AVEC FETA ET KIWI & JALAPEÑO SALSA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 1 kg de pastèque
- 300 g de feta
- 200 g de salsa Bresc Kiwi & Jalapeño

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Coupez la pastèque en morceaux bien droits. Mettez la pastèque sous vide et laissez-la reposer pendant 12 heures. Retirez la pastèque de l'aspirateur et l'épongez. Brûlez la pastèque sur tout son pourtour à l'aide d'un brûleur à gaz. Coupez de fines tranches et les placez le dessus du toit dans une assiette. Émiettez la feta sur la pastèque et la recouvrez de salsa au kiwi et au jalapeño. Terminez par des noisettes grillées et du cresson assorti.