

ANTIBOISE



INGRÉDIENTS

1
| 

- 4 échalotes coupées (ou 250 g d'échalotes hachées Bresc)
- 5 g de purée d'ail Bresc
- huile d'olive pour faire suer
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 3 dl de vin blanc
- 2 g de thym
- 500 g de Pomodori marinati Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 25 g de purée de basilic Bresc
- sel et poivre selon votre goût

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de basilic 450g



Tomates émincées et marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote et l'ail dans un peu d'huile d'olive et mouiller de vin et de vinaigre.
Ajouter le thym et faire réduire le tout jusqu'à 1/3.
Ajouter l'huile d'olive, les tomates concassées et la purée de basilic.
Saler et poivrer.