

TARTARE DE TOMATE ET AVOCAT AVEC CROUSTILLANTS DE TORTILLAS



INGRÉDIENTS

10 

- 10 avocats
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 1 ¼ oignon rouge en demi-rondelles
- 50 g de piments marinés Bresc
- 5 tomates mûres
- 5 poignées de coriandre hachée
- 3 citrones vert
- 5 tortillas de farine
- 10 dl de crème fraîche
- 3 dl de crème fouettée
- 250 g de salsa de tomates Bresc
- 25 chips tortillas
- un filet d'huile d'olive
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et marinés 1000g



Salsa à la tomate 1000g



Salsa à la tomate 325g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 150°C. Brasser la crème fraîche dans la crème fouettée, saler et poivrer. Verser dans le siphon et mettre un embout. Hacher les chips tortillas en crunch. Couper les tortillas de farine dans la forme désirée et les faire cuire croustillantes au four en 10 minutes. Blanchir les tomates pour les peler et en retirer les graines, couper la chair des tomates en morceaux. Peler les avocats, les couper et en faire un tartare grossier. Préparer avec le piment pour wok, le peperoncini marinati, la tomate, la moitié de la coriandre, l'huile d'olive, le jus de citron vert, le poivre et le sel. Mettre le tartare dans un emporte-pièce et garnir avec le crunch, les petits gâteaux et la coriandre. Servir la crème mousseuse fraîche et la salsa tomate.