

PAIN NAAN AU FAUX-FILET FUMÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli au piment rouge
1000g



Tapenade Kalamata
d'olives noires 1000g

INGRÉDIENTS

4

- 4 mini pains naan
- 120 g de faux-filet de bœuf fumé (tranché)
- 80 g de tapenade d'olives Kalamata Besc
- 50 g de fromage parmesan (flocons)
- 40 g d'alioli pimiento Besc
- 30 g de roquette

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire le pain naan selon les instructions sur l'emballage. Tartiner le pain d'aïoli (alioli pimiento) et le garnir de faux-filet fumé. Saupoudrer de parmesan. Décorer d'une quenelle de tapenade d'olives et de roquette.