

SAUMON MARINÉ AVEC ASPERGES ET MAYONNAISE À L'AIL DES OURS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto à l'ail des ours 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

INGRÉDIENTS

4 

- 200 g de saumon mariné
- 8 asperges blanches
- 2 dl de mayonnaise
- 40 g de Pesto à l'ail des ours Bresc
- 4 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- salad pea

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger la mayonnaise avec le pesto à l'ail des ours. Éplucher et faire cuire les asperges. Les égoutter et mariner directement dans la mayonnaise à l'ail des ours. Couper le saumon mariné en fines tranches. Dresser les asperges sur une assiette et y déposer les tranches de saumon en les chevauchant les unes sur les autres. Garnir d'une tomate cerise, de salad pea et de mayonnaise à l'ail des ours.