Aubergine, shiitake et panchetta au gorgonzola



Produits Bresc utilisés



Glaçage soja et ail noir
450g

Ingrédients

10

- 5 aubergines
- 250 grammes de mini shiitake
- Bresc Soy Black Garlic glaze
- 500 grammes de gorgonzola ou de fromage à pâte persillée
- 250 grammes de panchetta
- 500 millilitres de mayonnaise

Méthode de préparation

Mélanger la mayonnaise avec une bonne cuillère à soupe de Soy Black Garlic glaze, dans un flacon pulvérisateur ou un sac. Réfrigérer.

Cuire ensuite les panchetta croustillantes au four. Couper les aubergines dans le sens de la longueur et les faire griller également au four. Enduire les shiitakes du Soy Black Garlic glaze et les faire dorer brièvement à la poêle. Garder le tout au chaud, sauf le fromage.

Préparer l'assiette avec l'aubergine et répartir la panchetta, le gorgonzola et les shiitakes sur le dessus. Utiliser la mayonnaise au soja et à l'ail noir pour accompagner le plat et décorer avec du cresson et du gros poivre si vous le souhaitez.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000