Bavette de Lakenvelder avec roquette, tomates soufflées au pesto et copeaux de fromage Old Amsterdam

Ingrédients

10

- 3 bavette de lakenvelder
- 250 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 250 g de fromage Old Amsterdam, râpé
- 200 g de roquette
- 125 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 tomates cerises rouges
- 25 tomates cerises jaunes
- 2 dl d'huile d'olive
- sel et poivre
- cresson

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Méthode de préparation

Couper les tomates et les disposer sur une plaque de cuisson, côté coupé vers le haut. Badigeonner les tomates avec le pesto et enfourner 1,5 heure à 100 °C. Préparer le barbecue pour une cuisson indirecte. Tapoter la bavette pour la sécher, et la badigeonner d'ail. Griller brièvement la bavette sur les charbons ardents pour la faire dorer. Placer maintenant la bavette indirectement sur le barbecue et faire cuire à une température à cœur de 51 °C. Laisser reposer la bavette 10 minutes dans du papier aluminium. Couper la bavette en fines tranches et disposer à plat sur une assiette. Mélanger la roquette avec l'huile d'olive, sel et poivre, et dresser la roquette sur la bavette. Garnir le tout de tomates soufflées, de fromage Old Amsterdam et de cresson.