

BOUCHÉES APÉRO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g



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



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

INGRÉDIENTS

10

- 10 gros champignons hollandais
- 20 escargots
- 25 g d'ail haché Bresc
- 250 g d'aïoli
- 25 g de pesto au basilic Premium Bresc
- sel et poivre
- 1 céleri-rave
- 250 g d'aïoli au piment rouge Bresc
- 125 g de mozzarella
- 25 g de purée d'ail Bresc
- 100 g d'huile d'olive
- 125 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc
- 20 tomates cerises aigres-douces ail et persil Bresc
- 3 pot de tapenade d'olives Halkidiki Bresc
- 250 g de farine auto-levante
- 8 œufs
- 30 tomates cerises à l'ail et au persil Bresc
- 375 g de fromage de chèvre (crémeux)
- 30 brins de cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger les escargots avec l'ail haché, saler et poivrer. Retirer le pied des champignons puis faire blanchir les champignons 1 minute à l'eau bouillante. Disposer dans chaque champignon 2 escargots avec la marinade. Mélanger l'aïoli avec le pesto, et avec une poche à douille, farcir chaque champignon de cette préparation au pesto d'aïoli afin de recouvrir totalement l'escargot. Laisser gratiner les champignons 5 minutes au four à 200 °C.

Couper le céleri-rave en 4 tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Utiliser un emporte-pièce le cas échéant. Mélanger la purée d'ail avec l'huile d'olive et en badigeonner les tranches de céleri-rave, puis les emballer sous-vide. Cuire le céleri-rave sous vide à 80 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir le céleri-rave et le retirer du sac sous vide. Recouvrir le céleri-rave d'aïoli, saupoudrer de mozzarella et garnir de tomates cerises aigres-douces. Cuire le céleri-rave pizza 5 minutes au four à 200 °C. Décorer de tapenade d'olives.

Mélanger la tapenade d'olives avec les œufs et la farine, puis verser ce mélange dans un tapis de cuisson et enfourner 15 minutes dans un four à 180 °C. Retirer les petits cakes du moule et laisser refroidir. Garnir de fromage de chèvre crémeux et finaliser avec la tomate cerise et le cresson.

