Bouchées de Chou-Fleur Croustillantes avec Sauce Yaourt-Pesto Vegan Bresc



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g



Bresc Vegan pesto 450g

Ingrédients

10

Pour les bouchées de chou-fleur :
2,5 têtes de chou-fleur
625 ml de lait végétal
500 g de farine de maïs
500 g de panko
37,5 ml d'huile d'olive
12,5 g de purée d'ail Bresc
12,5 g de purée de paprika Bresc
12,5 g de sel
7,5 g de poivre noir

Pour la sauce au yaourt et pesto vegan :
500 g de yaourt végétal
150 g de pesto vegan Bresc
75 ml de jus de citron
12,5 ml de sirop d'érable ou de sirop d'agave
Une pincée de sel et de poivre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
Dans un bol, mélangez la farine de maïs, le lait végétal, la purée d'ail, la purée de paprika, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Placez la panko dans un autre bol.
Trempez chaque bouquet de chou-fleur dans la pâte, puis enrobez-le de panko jusqu'à ce qu'il soit bien couvert.
Disposez les bouquets sur la plaque de cuisson, vaporisez ou badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive, puis faites-les cuire au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
Pendant ce temps, mélangez le yaourt, le pesto vegan, le jus de citron, le sirop, le sel et le poivre pour préparer la sauce. Ajustez le goût en ajoutant plus de citron, de sel ou de sucré si nécessaire.
Servez immédiatement les bouchées de chou-fleur croustillantes avec la sauce pesto au yaourt bien fraîche !

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