Carpaccio de céleri-rave au Vegan pesto de Bresc



Ingrédients

5 céleri-raves
30 tomates cerises, coupées en deux
120 g de câpres
100 g de pignons de pin
100 g de roquette
150 g de pesto végétalien Bresc
120 g d'huile d'olive

Méthode de préparation

Couper le céleri-rave en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Répartir le roof-top dans de grands bols. Arroser d'huile d'olive. Garnir de câpres, de tomates cerises, de pignons de pin et de roquette. Verser le pesto végétalien sur le tout. Assaisonner de sel et de poivre.

Produits Bresc utilisés



Bresc Vegan pesto 450g

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