

CARPACCIO DE CONCOMBRE MARINÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE FRIT



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Purée d'ail bio 325g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

INGRÉDIENTS

10

- 500 g de fromage de chèvre
- 500 g de pois chiches
- 375 g de tzatziki épicé (voir recette)
- 250 g de panko
- 125 g de farine
- 125 g d'oignon rouge mariné (voir recette)
- 100 g d'Harissa Bresc
- 100 g de Peperoni marinati Bresc
- 100 g d'huile d'olive
- 50 g de vinaigre de framboise
- 50 g d'eau de rose
- 50 g de menthe, coupée
- 50 g de grains de poivre
- 5 concombres
- 3 œuf
- 3 citron
- cresson

Pour l'oignon rouge mariné :

- 75 g de sucre
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 8 oignons rouges
- 3 dl de vinaigre naturel
- 0,5 dl d'eau
- sel et poivre

Pour le tzatziki épicé :

- 1250 g de yaourt grec
- 125 g de purée de piment rouge Bresc
- 65 g de purée organic garlic Bresc
- 2 concombre
- sel et poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter l'eau à ébullition avec le vinaigre et le sucre. Ajouter le gingembre et saler et poivrer. Couper l'oignon rouge en quartiers et retirer les cœurs. Couper de belles lanières avec le reste. Faire cuire l'oignon rouge dans la marinade pendant 5 minutes puis laisser refroidir. Râper grossièrement le concombre et mélanger le tout, poivrer et saler éventuellement.

Préchauffer la friteuse à 180 °C. Mélanger l'huile d'olive avec le vinaigre, la menthe, l'eau de rose et le poivre et laisser infuser. Peler les concombres et en couper de longues lanières jusqu'aux graines, les utiliser en carpaccio. Les poser dans la marinade à l'eau de rose et les réserver au frais.

Préparer des boulettes avec le fromage de chèvre et les paner dans la farine, l'œuf et la chapelure panko. Mélanger l'harissa et le pepperoni dans les pois chiches avec le zeste et le jus d'un demi-citron. Faire dorer les amandes effilées dans une poêle sèche et saler légèrement après. Enduire les assiettes avec du tzatziki. Égoutter les tranches de concombre sur du papier absorbant et les déposer sur le tzatziki. Faire frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et égoutter.

Dresser les pois chiches sur le concombre et disposer les boulettes frites dessus. Garnir d'amandes effilées, de cresson et de fleurs comestibles.