Céleri-rave farci au Vegan Pesto



Ingrédients

10

- 3 céleri-rave
- divers légumes, tels que des mini-betteraves
- 3 portions de bimi
- Pesto végétalien Bresc
- farine de tempura
- Spa rouge
- cresson

Méthode de préparation

Nettoyer et rôtir le céleri-rave au four à 160°c pendant environ 1,5 heure.

Éplucher, laver et blanchir brièvement les légumes verts, en les gardant au moins al dente. Préparer la pâte à tempura et l'assaisonner. Lorsque le céleri-rave est gonflé et cuit, le couper dans la forme souhaitée et préparer une assiette. Passer les légumes dans la pâte à tempura et les faire frire.

Disposer sur le céleri-rave dans l'assiette et utiliser le pesto végétalien comme vinaigrette sur l'ensemble. Décorer à votre convenance, avec du cresson par exemple.

Produits Bresc utilisés



Bresc Vegan pesto 450g

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