

CROQUE GOURMAND AUX FIGES AVEC PAIN BRIOCHÉ



INGRÉDIENTS

4 

- 8 tr de pain brioché (pain-Qnip)
- 4 tr de jambon de Parme
- 100 g de mayonnaise
- 100 g de gorgonzola
- 50 g de tapenade de figes Bresc
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 g de noix
- 2 figes fraîches

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tartiner les tranches de pain brioché avec la tapenade de figes. Garnir de figes fraîches coupées en tranches. Hacher finement les noix et parsemer sur les tranches de pain. Couvrir avec le gorgonzola et le jambon de Parme et refermer avec une tranche de pain par-dessus. Assaisonner la mayonnaise avec la purée d'ail fumé. Faire cuire le croque gourmand et servir avec la mayonnaise séparément.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail fumé
325g



Bresc Tapenade de figes
325g