Foccacia au filet de sanglier avec mayonnaise au ras el hanout



Ingrédients

10

- 3 foccacia
- 1250 g de filet de sanglier
- 500 g de mayonnaise
- 100 g de tapenade de figues Bresc
- 75 g de ras el hanout Bresc
- Huile d'olive
- Cresson
- Poivre et sel

Méthode de préparation

Couper la foccacia en lanières, tartiner d'huile d'olive et cuire au four à 180 °C jusqu'à devenir croustillant. Saler et poivrer le filet de sanglier, cuire au four à une température de 65 °C à cœur. Assaisonner la mayonnaise avec le ras el hanout. Garnir la foccacia de fines tranches de filet de sanglier. Ajouter alternativement de la mayonnaise et de la tapenade de figues. Décorer avec différents types de cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g



Bresc Tapenade de figues 325g

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