

CARPACCIO DE TOMATE ET CREVETTES DE HOLLANDE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli au citron 1000g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

INGRÉDIENTS

10



- 400 g de crevettes de Hollande
- 75 g d'Alioli limón Bresc
- 50 g d'huile au basilic
- 50 g de vinaigre de vin blanc
- 25 g de Strattu di pomodoro Bresc
- 10 tomates Kumato
- 5 tr de burrata
- cresson basilic
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le vinaigre et l'huile, saler et poivrer. Trancher les tomates et les faire mariner avec le mélange huile / vinaigre. Mélanger l'Alioli limón avec le Strattu di pomodoro. Disposer la tomate dans l'assiette et répartir la burrata dessus. Dresser les crevettes et décorer avec une pointe d'Alioli limón. Arroser avec un peu de marinade de la tomate et garnir de cresson basilic.