

CROSTINI AU ROULEAU DE VEAU ET PESTO



INGRÉDIENTS

10 

- 30 escalopes de veau (0,5 cm d'épaisseur)
- 3 ciabatta
- 13 tr de jambon de Parme
- 3 boule de mozzarella
- 200 g de tomates séchées
- 190 g de Pesto di pomodori Bresc
- 50 g de mizuna
- 50 g de bruschetta poivron Bresc
- 13 g d'huile d'olive
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bruschetta Poivron grillé
325g



Pesto de tomate 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Placer un film plastique sur une planche à découper et disposer la moitié du veau dessus. Faire chevaucher partiellement la viande. Tasser légèrement la viande, saler et poivrer. Étaler le pesto sur la viande, recouvrir de tranches de jambon de Parme puis de tomate séchée au soleil. Couper la mozzarella en fines tranches. Disposer une rangée de tranches de mozzarella au centre des escalopes de veau. Rouler les escalopes farcies en une grosse saucisse à l'aide du film plastique et nouer fermement. Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole et y plonger les rouleaux enveloppés, les faire cuire 10 à 12 minutes. Couper la ciabatta en tranches de 0,5 cm, arroser légèrement d'huile d'olive et faire griller les tranches au four à 175 ° pendant 4 minutes. Retirer le rouleau du film plastique, le couper en tranches de 1 cm et faire frire 2 minutes de chaque côté dans du beurre moussé. Disposer les tranches de rouleau en tuile sur les crostini. Préparer le mizuna avec l'huile d'olive. Garnir le crostini au rouleau de mizuna et de bruschetta poivron.