

FRITES À LA JAPONAISE



INGRÉDIENTS



- 600 g de frites
- 400 g de filet de saumon, fumé à chaud
- 100 g de Salsa avec de gros morceaux de tomate Bresc
- 50 g de Wasabi dip Bresc
- 20 g d'oignon de printemps, haché finement
- 10 g de purée d'ail fumé Bresc
- 10 g d'huile d'olive
- 5 g de purée de coriandre Bresc
- 4 chips aux crevettes à l'encre de seiche
- 1 citron
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail fumé 325g



Purée de coriandre 450g



Purée de raifort 450g



Salsa avec de gros morceaux de tomate
1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le jus de citron, la purée d'ail fumé et la purée de coriandre, saler et poivrer. Chauffer l'huile d'olive et ajouter le saumon détaillé. Assaisonner avec le mélange. Faire frire les chips aux crevettes à l'encre de seiche dans la friteuse et égoutter. Faire frire les frites. Répartir le saumon sur les frites, la trempette au wasabi et la Salsa dessus. Garnir de morceaux de chips aux crevettes et d'oignon finement haché.