

MUFFINS AU CHOU-FLEUR ET FROMAGE



INGRÉDIENTS

20
st.



- 500 g de chou-fleur et fromage Baked Greenz
- 100 g de fromage crémeux
- 50 g de Chimichurri Bresc
- 20 caissettes à muffins
- 20 petites tranches de pastrami
- 20 tomates cerises à l'aigre douce, ail et persil, Bresc
- Cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Assaisonner la pâte de chou-fleur et de fromage avec du chimichurri. Pourvoir les moules à muffins d'une caissette en papier et les remplir aux 2/3 avec le mélange. Cuire 15 à 20 minutes au four à 160 °C. Laisser refroidir les muffins, les garnir d'une petite rosace de fromage crémeux. Ajouter une pointe de pastrami, garnir de tomate aigre-douce et terminer par le cresson.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chimichurri Mélange
d'herbes 450g



Tomates cerises à l'aigre-
douce, ail et persil 1100g