

PAIN À L'AIL ET CHILI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli au citron 1000g



Parrillada Piri Piri 450g



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

10 

Pour la foccacia

- 1 pâte à foccacia crue
- 50 g d'Alioli limón Bresc
- 50 g de Piri piri Bresc
- 150 g de beurre à l'ail et piment (voir recette)
- 10 g de persil plat haché
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 50 g de cheddar râpé

Pour le beurre (1 kg)

- 1 kg de beurre
- 100 g de purée d'ail d'Andalousie Bresc
- 150 g de purée de piment rouge Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le beurre avec la purée d'ail et la purée de piment. En faire des petits rouleaux à l'aide du papier de boucher. Laisser décongeler la plaque de foccacia badigeonnée d'huile d'olive dans un récipient gastronome avec couvercle au réfrigérateur. L'enduire d'aioli et de piri piri. Préchauffer le four à 175°C et la faire cuire à 80%. Laisser le pain refroidir entièrement. Faire chauffer le four de nouveau à 175°C. Couper le pain en croix 8 fois avec une lame de scie et garnir le pain d'oignon de printemps, de beurre et de fromage. Réserver un peu d'oignon de printemps pour la garniture. Faire cuire le pain encore 8 à 10 minutes. Laisser refroidir et saupoudrer le tout de persil et d'oignon de printemps.