

SALADE DE MINI ROMAINE AU MAQUEREAU



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone
450g



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

4

- 4 laitues mini romaines
- 200 g de maquereau cuit à la vapeur
- 4 betteraves rouges, cuites
- 1 fenouil
- 1 pomme
- 30 g de Parrillada aio e limone Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 30 g de yaourt
- Shiso pourpre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Effeuillez la mini romaine, la laver et la sécher. Couper la betterave rouge et la pomme en cubes, laisser mariner avec la moitié de l'aïoli et le citron. Râper le fenouil à la mandoline et laisser mariner avec l'autre moitié de l'aïoli et le citron. Assaisonner le yaourt avec la purée de citronnelle. Répartir le mélange de betterave et de pomme sur la laitue, puis le fenouil et dresser le maquereau par-dessus. Arroser ce plat avec la sauce yaourt-citronnelle. Garnir de shiso pourpre.