

FRITES DE CREVETTES ÉPICÉES



INGRÉDIENTS



- 600 g de frites
- 350 g de gambas, panées
- 120 g de Peperoncini marinati Bresc
- 100 g de sauce au fromage
- 100 g de mayonnaise Sriracha
- 100 g de Chunky salsa tomato Bresc
- 20 g d'oignon de printemps, haché finement
- 10 g de purée d'ail Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire frire les frites, et ensuite les crevettes (gambas) pendant 2 à 3 minutes. Garnir les frites avec la moitié de la sauce au fromage et la mayonnaise Sriracha. Dresser les crevettes dessus et garnir avec la sauce tomate chunky. Décorer avec l'autre moitié de la sauce au fromage et la mayonnaise. Garnir de peperoncini et d'oignon de printemps finement haché.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Piments émincés et marinés 1000g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g