

JOUES DE LOTTE POÊLÉES AVEC DES LÉGUMES MÉDITERRANÉENS



INGRÉDIENTS

10 

- 1000 g de joutes de lotte
- 50 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 3 pain à l'ail
- 250 g de beurre
- 13 g de ciboulette, coupée
- 750 g de ratatouille Bresc
- 40 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- huile d'olive
- poivre et sel

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail espagnol
fraîchement haché 450g



Bresc Ratatouille 1000g



Bresc Tapenade
Kalamata d'olives noires
1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mettre l'huile à chauffer et y faire revenir l'ail. Ajouter les joutes de lotte et faire poêler brièvement. Incorporer le beurre et la ratatouille et chauffer un court instant. Ajouter la tapenade d'olives et la ciboulette. Saler et poivrer. Servir avec le pain à l'ail en accompagnement.