Laitue little gem grillée avec jambon Serrano et crème Bresc Ajo de Andalucia

Ingrédients

10

- 15 laitues little gem
- 30 tranches de jambon espagnol
- 400 g de crème fraîche
- 40 g Ajo de Andalucia Bresc
- Cresson
- Huile pimentée

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g

Méthode de préparation

Coupez les laitues little gem en deux et badigeonnez légèrement les faces coupées d'huile d'olive. Faites-les griller brièvement des deux côtés jusqu'à obtenir de jolies marques de cuisson, puis assaisonnez avec du poivre noir fraîchement moulu. Mélangez la crème fraîche avec l'ail Ajo de Andalucia jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, puis transférez-la dans une poche à douille. Disposez trois moitiés de laitue de façon élégante sur une assiette, ajoutez quelques tranches de jambon Serrano. Terminez avec des pointes de crème à l'ail, du cresson frais et quelques gouttes d'huile pimentée pour une touche relevée.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000