Mousse Caprese



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

5 dl

- 2 dl de coulis de tomate
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g de purée de basilic Bresc
- 2 dl de crème fraîche
- 50 g de beurre froid en dés
- 1 dl de bouillon de légumes
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire chauffer le bouillon de légumes avec le coulis de tomate, le strattu di pomodoro et la crème fraîche. Assaisonner avec la purée de basilic, le sel et le poivre. À l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger le beurre et faire chauffer davantage. Servir la mousse immédiatement.

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