

MOUSSE DE TOMATE À L'ESTRAGON



INGRÉDIENTS

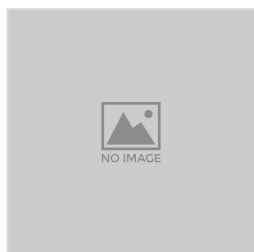
1
| 

- 1 gros oignon
- 10 g d'ail haché Bresc
- 100 g de strattu di pomodoro Bresc
- 1 petite boîte de tomates pelées à 400 g
- 2 dl de crème fouettée
- ¼ bouquet d'estragon
- huile d'olive
- sel et poivre selon votre goût

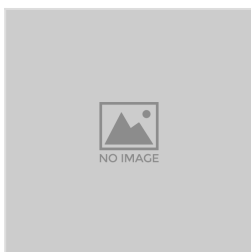
MÉTHODE DE PRÉPARATION

Émincer l'oignon. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive sans le faire brunir, et ajouter l'ail, le strattu di pomodoro. Faire chauffer le tout et ajouter alors les tomates pelées. Faire revenir jusqu'à cuisson complète. Hacher l'estragon finement. Ajouter la crème fouettée à la sauce, faire cuire puis ajouter l'estragon. Saler et poivrer. Réduire la sauce en purée au thermoblender afin d'obtenir une pâte lisse. Passer dans un tamis fin et remplir le siphon aux $\frac{3}{4}$ et mettre 1 à 2 embouts sur le siphon.

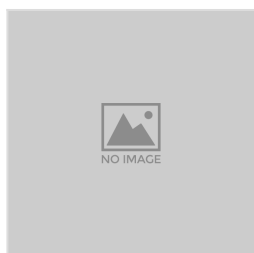
PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g