Muffins à la betterave



Ingrédients

20 st.

- 500 g de betterave rouge Baked Greenz
- 50 g de Ras el hanout Bresc
- 50 g d'aïoli Bresc
- 20 petites tranches de filet de poulet fumé
- 20 caissettes à muffins
- Cresson

Méthode de préparation

Assaisonner la pâte de betterave avec du Ras el hanout. Pourvoir les moules à muffins d'une caissette en papier et les remplir aux 2/3 avec le mélange. Cuire 15 à 20 minutes au four à 160 °C. Laisser refroidir les muffins, les couronner d'une pointe d'aïoli, garnir de filet de poulet fumé et terminer par le cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ras el hanout
Mélange d'épices 450g

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