Muffins au chou frisé



Ingrédients

20 st.

- 500 g de chou vert Baked Greenz
- 100 g de lardons
- 50 g de purée d'ail fumée Bresc
- 50 g d'aïoli Bresc
- 20 pcs
- 20 tranches de saucisse fumée
- Cresson

Méthode de préparation

Sécher des tranches de saucisse fumée au four à 100 °C pendant 60 minutes. Faire revenir les lardons, égoutter et mélanger la pâte de chou frisé avec l'ail. 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. Garnir d'une touffe d'aïoli, insérer une tranche de saucisse fumée et terminer par le cresson

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail fumé 325g

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