

PAIN NAAN AU FAUX-FILET FUMÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Tapenade
Kalamata d'olives noires
1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 10 mini pains naan
- 300 g de faux-filet de bœuf fumé (tranché)
- 200 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc
- 125 g de fromage parmesan (flocons)
- 100 g d'alioli pimiento Bresc
- 75 g de roquette

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire le pain naan selon les instructions sur l'emballage. Tartiner le pain d'alioli (alioli pimiento) et le garnir de faux-filet fumé. Saupoudrer de parmesan. Décorer d'une quenelle de tapenade d'olives et de roquette.