Pain plat à la citrouille rôtie



Ingrédients

10

- 10 petits pains plats
- 3 doubeurre
- 250 g de mayonnaise
- 250 g de chunky salsa tomato Bresc
- 125 g de chimichurri Bresc
- 100 g de parmesan, flocons
- 75 g d'huile
- 50 g purée d'ail fumé
- 50 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- cerise d'Inde orientale

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Chimichurri Mélange d'herbes 450g



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Méthode de préparation

Couper en deux et éplucher la citrouille, retirer les graines. Trancher la citrouille. Placer sur une plaque de cuisson et saupoudrer d'ail, de chimichurri et arroser d'huile. Passer la citrouille au grill pendant 10 minutes dans un four à 200 ?. Mélanger la purée d'ail fumé avec la mayonnaise. Tartiner la partie inférieure du pain plat avec de la salsa aux tomates et y déposer la citrouille grillée, puis saupoudrer de parmesan. Garnir de mayonnaise à l'ail fumé. Fermer avec le dessus du pain plat et garnir d'une cerise d'Inde orientale.

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