Petits paquets de choux au barbecue

Ingrédients

10

- 1500 g de pleurotes
- 190 g de salsa de mangue et habanero Bresc
- 125 g de glaçage Bresc ail rôti et soja
- 75 g de marinade Bresc pour viande de porc
- 65 g de persil haché
- 20 feuilles de chou (chou chinois)
- 10 grosses pommes de terre
- cresson

Méthode de préparation

Rôtir les pommes de terre, retirer la peau et réduire en purée grossière. Assaisonner avec de la salsa à la mangue et habanero et des herbes hachées. Blanchir les feuilles de chou, y déposer de la purée et les replier pour en faire des petits paquets. Griller les petits paquets de chou au barbecue avec une cuisson indirecte. Au bout de 20 minutes, badigeonner les paquets de chou avec le glaçage à l'ail rôti et au soja. Couper les pleurotes en lanières et les faire frire à feu vif. Mélanger avec la marinade pour viande de porc. Les faire chauffer avec les paquets de chou pendant 15 minutes. Dresser les petits paquets de chou sur une assiette avec les pleurotes sur le dessus. Garnir de cresson.

Produits Bresc utilisés

Bresc Glaçage ail rôti et soja 450g

Bresc Marinade pour viande de porc 1000g

Bresc Salsa de mangue et habanero 1000g

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