

## POMME DE TERRE HASSELBACK AU PESTO À L'AIL



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g

### INGRÉDIENTS

10 

- 10 pommes de terre
- 250 g de crème fraîche
- 250 g de Chunky salsa tomato Bresc
- 50 g de pesto à l'ail Bresc
- huile d'olive

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en tranches, mais ne pas les couper complètement afin qu'elles ne se détachent pas. Rincer les pommes de terre sous l'eau froide pour éliminer l'amidon entre les lamelles et que celles-ci ne collent plus entre elles. Les arroser d'huile d'olive et cuire au four à 180 °C pendant 20 à 30 minutes. Mélanger la crème fraîche avec le pesto à l'ail. Sortir les pommes de terre du four et verser la crème de pesto à l'ail sur les pommes de terre. Terminer avec la sauce salsa épaisse.