Purée de flageolets à la tomate et menthe

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Harissa Mélange d'épices 450g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

0,5 kg

- 300 g de flageolets
- 20 g de pomodori marinati Bresc
- 20 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 10 g d'Harissa Bresc
- menthe

Méthode de préparation

Faire tremper les flageolets une nuit dans de l'eau froide.
Les faire cuire une heure dans de l'eau et du sel, égoutter. Faire revenir l'échalote avec l'ail dans un peu d'huile et ajouter les flageolets, le strattu di pomodoro et l'harissa et faire cuire. Mouiller le mélange de légumes avec le bouillon et faire cuire. Hacher la menthe. Réduire en purée le mélange de légumes et saler et poivrer si nécessaire. Servir avec la menthe et le marinati.

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