Ragoût à la bière, champignons, fibre et ail fumé



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

- 400 g de fibre végétale
- 200 g de champignons
- 80 g de grains roux
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 20 g de purée d'ail noir Bresc
- 20 g de beurre
- 6 dl de bouillon de légumes
- 3 dl de bière (Bockbier)
- 1 dl de sauce de soja
- sel et poivre

- 600 g de panais
- 1 dl d'huile d'olive
- sel et poivre
- 50 g de sucre
- 40 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de beurre
- 4 pommes
- 1 dl d'eau

Méthode de préparation

Éplucher le panais, le couper en gros morceaux et mélanger avec du poivre, du sel et de l'huile d'olive. Enfourner 10 minutes à 200 °C. Baisser la température à 175 □ et laisser cuire encore 5 minutes.

Faire fondre la moitié du beurre et ajouter la fibre et la purée d'ail fumé. Déglacer avec la bière bock, la sauce soja et le bouillon, porter à ébullition. Ajouter les grains roux, cuire 5 minutes et saler et poivrer. Dans une poêle à part, faire fondre l'autre moitié du beurre, y faire revenir les champignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient al dente, saler et poivrer et ajouter au ragoût.

Couper les pommes en quartiers, peler et retirer le trognon. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et ne pas le laisser brunir. Ajouter le gingembre et les morceaux de pomme, déglacer avec l'eau, porter à ébullition et cuire brièvement jusqu'à ce que l'humidité se soit évaporée mais que la pomme ait encore du croquant. Puis laisser refroidir.

Servir sur une planche en bois avec le ragoût dans une mini marmite, la compote en une pointe et le panais rôti dans un cornet.

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