Salade Caprese



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

4

- 4 boules de mozzarella de bufflonne
- 8 tomates grappes mûres
- 1 barquette de roquette
- gros sel et poivre selon votre goût
- 50 g de purée de basilic Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 15 feuilles de basilic
- 100 g de Pomodori marinati Bresc

Méthode de préparation

Couper les tomates grappes et la mozzarella en tranches. Mélanger l'huile avec la purée de basilic pour en faire de l'huile au basilic. Disposer la tomate avec la mozzarella comme un carpaccio et garnir avec de la roquette. Assaisonner avec poivre et gros sel, et arroser de gouttes d'huile au basilic. Garnir avec les feuilles de basilic, le pomodori et servir directement.
Délicieux avec du pain à l'ail croustillant.

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