Salade de pommes de terre fumées au pesto à l'ail des ours



Ingrédients

10

- 750 g de pommes de terre
- 3 oignon doux des Cévennes
- 10 tranches de pain complet
- 500 g de Bresc Pesto ail des ours
- 375 g de crème fraiche
- 250 g de lardons
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 125 g d'épinards baby
- 2 dl d'huile d'olive
- 5 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 3 poignée de basilic frais ciselé
- 3 barquette de cresson de fontaine
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g

Méthode de préparation

Allumer le barbecue. Couper l'oignon en deux, sans retirer la peau, faire griller le côté coupé sur le grill du barbecue. Retourner les deux moitiés côté peau et poursuivre la cuisson quelques instants. Entretemps, envelopper chaque pomme de terre dans du papier aluminium et faire griller sur le grill du barbecue. Enduire les tranches de pain d'un peu d'huile d'olive et faire griller des deux côtés, saler, poivrer. Retirer les pommes de terre du barbecue lorsqu'elles sont cuites. Ajouter des copeaux de bois de fumage au barbecue. Retirer les pommes de terre du papier aluminium et les faire fumer au barbecue pendant 10 minutes. Retirer la peau des pommes de terre et des oignons. Effilocher l'oignon et couper les pommes de terre en gros morceaux. Assaisonner avec un peu d'huile d'olive, de vinaigre de vin, de basilic, de poivre et de sel. Faire revenir les lardons à la poêle et laisser refroidir. Incorporer la crème fraiche et le pesto à l'ail des ours dans ce mélange. Tartiner les tranches de pain grillé avec du fromage de chèvre et du pesto à l'ail des ours, garnir avec le cresson. Dresser la salade avec tous les ingrédients et garnir avec les lardons et un peu de pesto à l'ail des ours.

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