


## SANDWICH DE RIBEYE FUMÉ AVEC BRESC PESTO DI BASILICO ET SALSA CHIPOTLE –



### INGRÉDIENTS

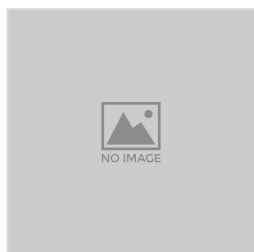
10 

- 500 g de ribeye fumé
- 250 g de copeaux de fumage
- 5 petites laitues romaines
- 200 g de tartinaide laitière
- 150 g de Bresc pesto di basilico
- 25 g de salsa chipotle Bresc
- 10 pains plats ronds

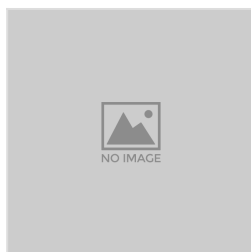
### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Fumer le pesto à froid pendant trois heures. Mélanger la tartinaide laitière avec la salsa. Trancher le ribeye en fines lamelles à l'aide d'une trancheuse. Tartiner le pain plat avec la tartinaide laitière et disposer les feuilles de laitue romaine dessus. Ajouter les tranches de ribeye sur la salade et arroser de pesto fumé à froid. Garnir selon les envies pour une touche finale parfaite.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto de basilic  
1000g



Bresc Salsa aux Chipotle  
et Poivrons 1000g