Saumon grillé avec pâtes au basilic et sauce antiboise



Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Herbes italiennes 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

4

- Pour les pâtes
- 300 g de farine italienne
- 3 œufs
- 20 g de purée de basilic Bresc
- 4 filets de saumon
- huile d'olive
- 18 g de parmesan râpé
- 50 g de croustillants de tomate
- poivre et sel
- Pour la sauce antiboise
- 100 g d'échalotes hachées Bresc
- 5 g de purée d'ail Bresc
- 1 dl de vinaigre de vin blanc
- 3 dl de vin blanc
- 4 g d'Erbe Italiano Bresc
- 200 g de pomodori marinati Bresc
- 2 dl d'huile d'olive
- 10 g de purée de basilic Bresc

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 170°C.
Avec les œufs, le basilic, la farine et une pincée de sel, préparer une pâte élastique.
Pour la sauce antiboise, faire revenir les échalotes et l'ail et mouiller de vin et de vinaigre de vin, y ajouter les herbes italiennes et faire réduire à 1/3 du liquide. Ajouter l'huile d'olive, la purée de tomate et de basilic et saler et et du poivre l'antiboise.
Prendre la pâte et, avec la machine à pâte, en faire des fines tranches de pâte jusqu'au niveau sept, et laisser légèrement sécher les tranches. Enrouler les rubans de pâte.
Griller brièvement les filets de saumon et les disposer sur un plat.
Paner les filets dans le croustillant de tomate.
Faire bouillir les pâtes al dente, les égoutter et les préparer avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre.
Faire griller les filets panés environ 4 à 6 minutes au four. Servir les filets à côté des pâtes et disposer la vinaigrette tout autour.

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