

SOUPE AU FROMAGE DU BEEMSTER AVEC TORSADE FEUILLETÉE AU PESTO



INGRÉDIENTS

10 

- 1,5 l de bouillon de légumes
- 1 l de crème fraîche
- 440 g de Vieux fromage du Beemster
- 100 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 75 g de farine
- 65 g de beurre
- 65 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 10 br de salad pea
- 8 oignons de printemps, tiges
- 5 plaques de pâte feuilletée
- sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beemster
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préparer un roux blanc avec la farine et le beurre, déglacer avec le bouillon de légumes. Ajouter la crème fraîche et la purée d'ail et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter le fromage et remuer jusqu'à consistance lisse. Saler et poivrer. Dérouler la pâte feuilletée et badigeonner de pesto, terminer par la deuxième plaque de pâte feuilletée. Laisser reposer la pâte feuilletée 1 heure au réfrigérateur. Étaler légèrement, couper des bandes et torsader. Cuire au four environ 10 minutes à 180 °C. Verser la soupe dans un bol à soupe, mettre de l'oignon de printemps coupé, poser la torsade de pesto sur le bord du bol et garnir d'un brin de salad pea.