

STEAK DE CÉLERI GRILLÉ AVEC TAGLIATELLES ET PESTO ALLA GENOVESE



INGRÉDIENTS

10 

- 10 tranches de céleri-rave (épaisseur : ±2 cm)
- 750 g de tagliatelles
- 150 g de Bresc Pesto Genovese
- 60 g de Bresc caponata
- 60 g d'huile d'olive
- Cresson, par exemple pois chiches

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire le céleri-rave sous vide et griller les steaks de céleri-rave des deux côtés. Cuire les tagliatelles et les mélanger au pesto. Servir avec le steak et une cuillerée de compote de tomates. Garnir de cresson.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Bresc Pesto alla Genovese sans ail 450g