Toast anglais



Ingrédients

- 10 tr de lard légèrement fumé
- 1 tr de pain trammezini, blanc
- 0,5 dl de crème fraîche
- 400 g de haricots blancs, cuits
- 60 g de Chutney à la tomate Bresc
- 60 g de jus de tomate
- 20 g de purée de raifort Bresc
- 8 g de vegatel (épaississant)
- 4 g d'agar-agar
- 4 œufs de caille
- 4 dl d'eau
- ciboulette, bâtonnets
- sel et poivre
- huile d'olive

Produits Bresc utilisés



Bresc Chutney à la tomate 1000g



Bresc Chutney à la tomate 325g



Bresc Purée de raifort 450g

Méthode de préparation

Couper des rondelles du trammezini et faire griller le pain. Écraser les haricots cuits et mélanger avec la crème fraîche et l'agar-agar. Assaisonner de purée de raifort, de poivre et de sel. Disposer les tranches de lard en tuiles sur un film plastique, et les recouvrir de purée de haricots blancs. Rouler avec le film plastique et cuire les rouleaux au four pendant 5 minutes. Retirer les rouleaux du film plastique et cuire au four à 180 °C pendant 5 minutes. Chauffer le jus de tomate tiède et mélanger avec le chutney à la tomate, verser dans un moule en silicone et congeler. Mélanger l'eau avec l'épaississant vegatel, ajouter le mélange congelé de tomate et laisser décongeler lentement. Graisser la poêle à poffertjes avec de l'huile et y faire revenir les œufs de caille comme un œuf au plat. Garnir le toast d'une tranche de rouleau de haricots blancs et couvrir de mélange de tomate décongelé. Dresser l'œuf de caille dessus et garnir de ciboulette.

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