

## TREMPETTE CAROTTE-CITRON



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Parrillada Aio e  
Lemone 450g

### INGRÉDIENTS

330  
g



- 300 g de carottes
- 100 ml d'huile de tournesol
- 30 g de Parrillada aio e limone Bresc
- ½ citron
- poivre et sel

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les carottes et les faire cuire. Laisser bien refroidir les carottes et les mettre dans le mixeur avec l'huile et le jus d'un demi-citron. Ajouter la Parrillada aio e limone et saler et poivrer. Ajouter un peu plus d'huile si nécessaire.