Truffe de pâté avec Caponata



Produits Bresc utilisés



Bresc Caponata 1000g

Ingrédients

10

- Pâté 1250 grammes
- Bresc Caponata
- Pain de seigle 300 grammes/ 10 tranches
- Raisins secs
- Dattes
- Boules de pollen/pain croustillant

Méthode de préparation

Dans un robot culinaire, réduire en miettes le pain de seigle, les raisins secs et quelques dattes.

Faire de petites boules de pâté et les réfrigérer.

Rouler les boules de pâté dans le crumble. Dresser la caponata sur l'assiette comme indiqué sur la photo, ajouter la truffe et garnir avec un crumble/des boules de pâté pour la douceur.

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