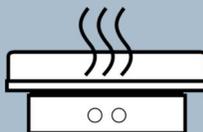
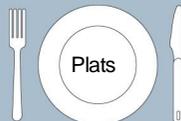


Bruschetta poivrons pulled pork

Une grande bruschetta garnie de poivrons marinés, pulled pork et sauce Irish stout.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled pork en froid positif.
Laver et préparer la roquette.

Mise en oeuvre

Sur la tranche de pain toastée au préalable ajouter :

- Le fromage mex
- le pulled pork légèrement effiloché
- Les lanières de poivrons et oignons

Passer la tartine brièvement sous la salamandre ou au four, afin de faire fondre légèrement le fromage et réchauffer l'ensemble.

Servir aussitôt avec un trait de sauce Irish Stout, et la roquette assaisonnée de sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	60 g
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	80 g
IRISH STOUT SAUCE	7791	25 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Roquette		50 g
Grande tranches pain de campagne		150 g