

ESPUMA DE TOMATE À LA MOZZARELLA



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Salsa avec de gros morceaux de tomate
1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 1500 g de chunky salsa tomato Bresc
- 500 g de crème fraîche
- 500 g de blanc d'œuf
- 60 g de gélatine
- 3 cartouche de gaz
- 5 mozzarellas de bufflonne
- cresson basilic

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mixer la sauce chunky salsa tomato, le blanc d'œuf et la moitié de la crème au blender. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dissoudre la gélatine dans le reste de la crème. Verser la crème chaude tout en remuant, dans le mélange de tomates et passer au tamis fin. Verser dans le siphon et aérer avec 1 cartouche de gaz. Dresser la mozzarella détaillée et garnir d'espuma de tomates et de cresson basilic.