Langue de chat au piri piri avec glace à la vanille et citronnelle

Produits Bresc utilisés

Parrillada Piri Piri 450g

Purée de citronnelle 450g

Ingrédients

4

Pour la glace

- 1 gousse de vanille
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 150 g de sucre
- 4 jaunes d'œuf

Pour les langues de chat

- 50 g de graines de pavot
- 65 g de sucre glace
- 50 g de beurre mou
- 25 g de farine
- 25 cl de jus d'orange
- Piri piri Bresc selon votre goût

Pour la sauce

- 1 dl de lait de coco
- 50 g de chocolat blanc
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- zest de citron vert

Méthode de préparation

Pour la glace, faire chauffer le lait avec la crème fraîche et la gousse de vanille, laisser infuser 20 minutes et entre-temps battre les jaunes d'œuf avec le sucre. Verser le lait chaud sur les œufs puis préparer sur une base de crème anglaise. Verser dans des récipients, laisser 24 heures au réfrigérateur puis conserver au congélateur. Tourner à la minute.
Pour les langues de chat, mélanger les ingrédients nommés en une pâte et assaisonner avec le piri piri. Verser des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie et faire cuire environ 10 minutes au four à 160°C.
Pour la sauce, faire chauffer le lait de coco à 60°C, y faire fondre le chocolat blanc et assaisonner avec la purée de citronnelle et le zeste de citron vert. Verser dans un saladier, mettre une cuillère de glace et empiler en alternant langues de chat et glace.
Garnir avec le chocolat pur émietté.