

MOUSSE AU YAOURT AVEC SALSA À LA MANGUE ET SORBET À LA PÊCHE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Harissa Mélange d'épices
450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

INGRÉDIENTS

4 

Pour la mousse

- 4 dl de yaourt entier
- 2 dl de crème fouettée
- 4 feuilles de gélatine
- 150 g de sucre
- 3 blancs d'œuf

Pour la salsa

- 1 mangue
- 4 tomates douces
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 100 g de sucre
- 3 g de lavande
- 100 g de miel
- féculé de pomme de terre

Pour les langues de chat au piment

- 100 g de graines de sésame
- 100 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 65 g de jus d'orange
- 35 g de beurre fondu
- 3 g d'Harissa Bresc

Autre

- sorbet à la pêche
- mini meringues
- cresson fleur de pommier
- gâteau éponge framboise
- coulis de fruits rouges

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour les langues de chat, faire chauffer le four à 175°C. Faire fondre le beurre et mélanger avec les autres ingrédients, ajouter la farine en dernier. Laisser la pâte reposer une demi-heure au réfrigérateur. Étaler des ronds avec la pâte sur un tapis en silicone. Cuire au four pendant 8 minutes.

Pour la mousse, battre la crème fouettée et la réserver au froid. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Battre les blancs d'œufs légèrement avec le sucre. Dissoudre la gélatine dans l'eau et incorporer au yaourt, puis aux blancs d'œuf avec la spatule et enfin à la crème fouettée. Pour la salsa, couper la mangue en brunoise, les tomates en quatre et en retirer les graines et couper en brunoise. Mettre tous les ingrédients sur le feu et faire cuire. Lier avec la fécule de pomme de terre et laisser refroidir. Préparer le dessert avec tous les composants et servir immédiatement.