Couronnes de Noël au chocolat et curry rouge



Ingrédients

10

- 750 g de chocolat au lait
- 225 g de beurre doux
- 25 g de thai red curry Bresc
- Copeaux de noix de coco

Méthode de préparation

Mixer le beurre au robot pour obtenir une consistance aérienne. Faire fondre les 2/3 du chocolat au bain-marie. Le retirer de la casserole et le mélanger au reste du chocolat. Laisser refroidir un peu le chocolat, puis l'incorporer avec le curry rouge dans le beurre. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Vaporiser le mélange de chocolat sur les couronnes de Noël rondes et saupoudrer de copeaux de noix de coco. Laisser durcir les couronnes au réfrigérateur.

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g

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