

CRÈME BRÛLÉE AU ROQUEFORT ET À L'AIL FUMÉ, CREVETTE ET BASILIC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail fumé
325g

INGRÉDIENTS

10 

- 1 kg de roquefort
- 50 g de purée d'ail fumé Bresc
- Sucre de canne (pour caraméliser)
- 20 crevettes enroulées dans de la pomme de terre
- 200 ml d'huile de basilic
- Cresson (pour la finition)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélangez le roquefort avec la purée d'ail fumé Bresc jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Moulez dans des cercles et laissez prendre au froid. Saupoudrez de sucre de canne et caramélisez à l'aide d'un chalumeau. Faites frire les crevettes enroulées dans des lamelles de pomme de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis disposez-les sur la crème. Terminez par quelques gouttes d'huile de basilic et un peu de cresson pour une touche végétale et élégante.