

CREMEUX DE CHOU-FLEUR AUX ROUGETS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

INGRÉDIENTS

10 

- 1 litre de purée de chou-fleur
- 8 g d'agar agar
- 10 filets de rougets de roche
- 200 g de salsa au jalapeno Bresc Kiwi
- Roses romanesco marinées

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour le crèmeux, faire cuire le chou-fleur dans le lait jusqu'à ce qu'il soit tendre. Broyer finement le chou-fleur avec le lait dans le mixeur et assaisonner de sel et de poivre. Chauffer 1 litre de mélange de chou-fleur et le porter à ébullition avec 8 g d'Agar Agar. Verser dans un moule et placer au réfrigérateur. Démouler le crèmeux et le déposer sur une assiette. Chauffer le crèmeux au four pendant 20 min à 80°C. Déposer les rougets cuits au four sur le crèmeux et servir avec la salsa Kiwi & Jalapeño, le concombre mariné et le romanesco.