Crevette avec panna cotta de petits pois et Chipotle & bell pepper salsa



Ingrédients

10

- 500 g de maquereau fumé
- 10 crevettes
- 300 g de salsa aux chipotles et aux poivrons Bresc
- 10 pièces radis/oignons marinés
- 30 brins de pois de senteur

Méthode de préparation

Porter à ébullition 250 g de crème de cuisson et mélanger avec 20 g d'ail fumé Bresc et 4 g d'Agar Agar. Retirer la casserole du feu et ajouter 250 g de petits pois. et l'homogénéiser à l'aide du mixeur. Remplir les moules avec le mélange de petits pois et les placer au congélateur. Démouler la panna cotta congelée et la placer sur une assiette. Servir la panna cotta avec du maquereau fumé et une crevette frite. Terminer le plat comme indiqué sur la photo avec la salsa au poivre chipotle du Bresc, l'oignon mariné et le radis. En guise de garniture, placer 3 brins de pois de senteur sur le plat.

Produits Bresc utilisés



Bresc Salsa aux Chipotle et Poivrons 1000g

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