

## BAVAOIS AU YAOURT ET GINGEMBRE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g

### INGRÉDIENTS

4 

- 9 g de gélatine
- 80 g de sirop de sucre (40 g de sucre + 40 ml d'eau)
- 200 g de sucre
- 175 ml de jus de citron
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 250 ml de crème chantilly
- 250 ml de yaourt (grec ou bulgare)
- 40 g de tapenade de dattes Bresc
- 40 g de noix grillées
- cresson réglisse

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jus de citron avec le sirop de sucre et 200 g de sucre, porter à ébullition. Incorporer le gingembre et retirer quelques minutes du feu. Ajouter la gélatine découpée. Laisser refroidir jusqu'à ce que l'ensemble commence à épaissir. Batta la crème chantilly en une épaisseur de yaourt et l'incorporer à la spatule dans le mélange. Verser le bavarois dans des moules et laisser complètement durcir au réfrigérateur. Servir le bavarois. Décorer l'assiette avec quelques quenelles de tapenade de dattes, de cresson réglisse, de noix grillées et hachées.