

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE



INGRÉDIENTS

10 

- 375 g de fromage de chèvre frais
- 13 g de purée organic garlic Bresc
- 4 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait
- 10 jaunes d'œufs
- 10 tranches de poitrine fumée
- 10 gambas
- 50 g de Pomodori marinati Bresc
- 13 g de marinade de gamba Bresc
- 8 g de Parrillada aio e limone Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Marinade de gambas
1000g



Marinade de gambas
325g



Parrillada Aio e Limone
450g



Purée d'ail bio 325g



Tomates émincées et
marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter la crème, le lait et l'ail à ébullition et émietter le fromage de chèvre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir jusqu'à moins de 65 °C et ajouter les jaunes d'œufs. Saler et poivrer, puis verser le mélange dans le thermomix et le mettre en position 5 à 85 °C. Mettre le thermomix en position 10 un court instant puis verser le mélange dans un saladier de +/- 1 cm d'épaisseur. Bien laisser refroidir la crème. Découper des petits ronds de 4 cm et y enrouler les crevettes avec le bacon. Dans une casserole, faire revenir les crevettes et assaisonner avec la marinade de gamba. Brûler la crème brûlée au fromage de chèvre avec du sucre et disposer la crevette dessus. Garnir de pomodori marinati, de cresson approprié et de quelques gouttes d'aio e limone.