

DESSERT CAPRESE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Pesto de basilic 1000g



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Purée de tomates séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 1250 g de burrata
- 8 dl de coulis de tomate
- 6 dl de crème fouettée
- 3 dl de crème fraîche
- 375 ml de lait
- 250 ml de jus de la burrata
- 60 cl de bouillon de légumes
- 375 g de sucre
- 160 g de sucre en poudre
- 150 g d'huile d'olive
- 125 g de parmesan, moulu
- 125 g de pesto di basilico Bresc
- 125 g de beurre mou
- 60 g de farine
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 25 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 20 g de maïzena
- 8 jaunes d'œuf
- 10 feuilles de gélatine
- poivre et sel
- cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le strattu di pomodoro avec la crème et la purée d'ail, porter à ébullition. Saler et poivrer. Chauffer les jaunes d'œuf à 37 °C et retirer du feu. Ajouter la gélatine trempée et pressée, laisser refroidir sur de l'eau glacée en remuant de temps en temps. Battre la crème fouettée jusqu'à obtenir l'épaisseur du yaourt.

Lorsque la masse de tomates est bien grumeleuse, y incorporer la crème. Saler et poivrer. Verser la préparation dans le moule souhaité.

Préparer la maïzena avec 40 ml de lait. Chauffer le lait restant, ajouter le sucre et la préparation de maïzena et chauffer à 85 °C. Réduire la burrata en purée avec 100 ml de son propre jus et le lait au robot culinaire. Verser dans la sorbetière, ajouter l'huile d'olive et transformer en glace.

Faire fondre le beurre et mélanger avec le sucre en poudre, la farine, le bouillon et le parmesan. Assaisonner avec le pesto. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson et enfourner 10 minutes à 160 °C.

Disposer les ingrédients sur l'assiette, garnir de cresson.