

GLACE À LA MANGUE AVEC CRÈME BRÛLÉE AU BASILIC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry rouge thai 450g



Purée de basilic 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 boules de glace à la mangue à 50 g
- 25 g de purée de basilic Bresc
- 4 dl de crème brûlée
- 2 dl de crème fouettée
- 10 g de Red Thai curry Bresc
- 4 chips aux crevettes au curry rouge
- 60 g de sucre de canne

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Chauffer la crème brûlée dans une poêle et assaisonner avec la purée de basilic. Verser dans un bol et la laisser se solidifier. Mélanger la crème fouettée avec le curry thaï et battre pour la solidifier. Faire frire les chips de crevettes et laisser refroidir. Saupoudrer la crème brûlée de sucre de canne et brûler avec le brûleur. Dresser la boule de glace au centre et garnir de crème au curry, de chips de crevettes et de cresson approprié.