

PANNA COTTA À LA SAVORA, PICCALILLI, KROEPOEK AU CURRY



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



Purée de gingembre 450g

INGRÉDIENTS

20 

- Pour la panna cotta
- 1 l de crème fouettée
- 6 feuilles de gélatine
- 40 g de purée de gingembre Bresc
- 50 g de moutarde savora
- 8 g de poudre de bouillon de légumes
- 1 échalote
- moutarde cresson
- Pour le gel piccalilli
- 500 g de piccalilli
- 40 g de gelcrem épaississant
- Pour le kroepoek
- 75 g perles de tapioca
- 0,4 l de bouillon de légumes
- 100 g de Madras Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger le madras dans le bouillon et faire cuire les perles de tapioca 20 minutes. Étaler le tapioca sur une plaque. Attention, pas trop finement sinon il y aura des trous et ce ne sera pas facile à faire frire. Sécher au four à 60 degrés jusqu'à ce que cela devienne bien croustillant.

Casser les morceaux et les faire frire à 180 degrés.

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

Faire chauffer la crème fouettée et y réduire en purée la poudre de bouillon, la moutarde et la purée de gingembre, et assaisonner.

Découper la gélatine et la faire fondre dans le mélange très chaud.

Laisser refroidir et remplir les moules, et réserver au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Faire chauffer légèrement le piccalilli et y mélanger le gelcrem, faire chauffer encore un peu et mixer au thermoblender.

Nettoyer l'échalote et la couper en fines rondelles.

Vaporiser le gel sur la panna cotta et garnir de chips à la crevette (kroepoek), de rondelles d'oignon et de cresson moutarde.