

PARFAIT À LA TOMATE ET ESTRAGON



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de tomates séchées
au soleil 450g

INGRÉDIENTS

8 

- ½ l de crème fouettée non sucrée
- 1 dl de jaune d'œuf
- 1 dl d'œuf
- 475 g de sucre
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 10 g d'estragon
- 1 gousse de vanille

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Battre la crème fouettée avec 125 g de sucre jusqu'à obtenir l'épaisseur d'un yaourt. Réduire la tomate, le strattu di pomodoro et 100 g de sucre en un mélange sirupeux. Mélanger 250 g de sucre avec les graines d'une gousse de vanille, l'œuf et le jaune d'œuf, faire chauffer au bain marie à 68/70°C et battre légèrement entre-temps. Après avoir atteint la température désirée, mixer le mélange avec le sirop dans le robot culinaire. Hacher l'estragon. Battre ¼ de la crème fouettée. Mélanger la crème fouettée avec le mélange battu à froid. Ajouter le reste de la crème avec l'estragon et mélanger le tout à la spatule. Verser dans les moules désirés et congeler.