

SMOOTHIE AU FRUIT DU DRAGON



INGRÉDIENTS



- 200 g de lait
- 150 g de pitaya (ou fruit du dragon)
- 100 g de yaourt
- 75 g de myrtilles
- 75 g de framboises
- 65 g de sucre en poudre
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- 50 g de graines de chia
- 50 g de beurre, ramolli
- 25 g de farine
- 12 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 cl de jus d'orange
- 1 citron vert (jus)

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour les klets koppen (véritables dentelles de Bruges), mélanger les graines de chia, le beurre, la farine et le jus d'orange, assaisonner avec 2 grammes de purée de piment rouge. Former des ronds sur un tapis en silicone. Faire un petit trou au milieu avec un emporte-pièce pour le passage d'une paille. Enfourner les klets koppen 10 minutes au four à 160 °C et laisser refroidir. Pour le smoothie, peler le pitaya et le couper en cubes. Réduire en purée au mixeur avec le lait, le yaourt, les framboises, les myrtilles, la purée de gingembre et 10 g de purée de piment rouge. Arroser de jus de citron vert. Servir le smoothie dans une bouteille de jus et piquer les klets koppen dans la paille.