

GLACE À LA FRAISE AVEC PASTÈQUE GRILLÉE ET FLOCONS DE CHOCOLAT BLANC



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

10 

- 30 boules de glace à la fraise à 25 g
- 1/3 de pastèque
- 15 flocons de chocolat blanc
- 750 ml de coulis de fraise
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 8 g d'agar-agar

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Cuire le coulis avec la purée de citronnelle et l'agar-agar et laisser refroidir. Dans un blender, mixer finement le coulis en gelée et verser dans une poche à douille. Couper la pastèque en 30 parts et l'assécher en tapotant. Faire griller la pastèque jusqu'à ce qu'elle ait de belles rayures. Disposer 3 parts de pastèque grillée et 3 boules de glace par assiette. Décorer avec 3 demi-flocons de chocolat blanc, gelée de fraise et cresson.