Glace à la mangue avec crème brûlée au basilic

Ingrédients

10

- 10 boules de glace à la mangue à 50 g
- 65 g de purée de basilic Bresc
- 10 dl de crème brûlée
- 5 dl de crème fouettée
- 25 g de Red Thai curry Bresc
- 10 chips aux crevettes au curry rouge
- 150 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.

Produits Bresc utilisés

Bresc Curry rouge thaï 450g

Bresc Purée de basilic 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000