Glace au yaourt aux fruits des bois avec figue caramélisée



Ingrédients

4

- 4 boules de glace au yaourt aux fruits des bois à 50 g
- 4 figues
- 150 g de noix, mélangées
- 100 g de mascarpone
- 80 g de myrtilles
- 50 g de miel
- 40 g de tapenade de figues Bresc
- 15 g de purée de gingembre Bresc

Méthode de préparation

Couper les figues en quartiers, mais pas entièrement jusqu'en bas. Répartir la tapenade sur les figues et les disposer dans un plat allant au four. Mélanger le mascarpone avec la purée de gingembre. Griller le mélange de noix dans une poêle sèche et mélanger avec le miel à la dernière minute. Enfourner les figues à 180 °C pendant 8 minutes. Disposer délicatement la figue chaude sur une assiette et recouvrir de crème de mascarpone et de gingembre. Dresser la boule de glace sur cette crème et garnir de noix, de myrtilles et de cresson.

Produits Bresc utilisés



Purée de gingembre 450g



Tapenade de figues 325g

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