

MOUSSE AU CHOCOLAT À L'AIL NOIR, CRÈME DE PISTACHE ET CRUMBLE AU CAFÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail noir
325g

INGRÉDIENTS

10 

- 1 kg de mousse au chocolat
- 15 g d'ail noir Bresc
- 200 g de crème de pistache
- 400 g de noix caramélisées
- 200 g de crumble au café
- Fleurs comestibles et/ou cresson (facultatif)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préparez une mousse au chocolat onctueuse et ajoutez-y 1 à 2 % d'ail noir Bresc pour une touche umami subtile qui sublime la richesse du chocolat. Dressez une portion de mousse au centre de l'assiette. Ajoutez quelques points ou traits de crème de pistache autour. Parsemez de crumble au café croquant et de noix caramélisées pour une texture gourmande. Terminez avec quelques fleurs comestibles ou un peu de cresson pour une touche finale élégante et fraîche. Préparez une mousse au chocolat onctueuse et ajoutez-y 1 à 2 % d'ail noir Bresc pour une touche umami subtile qui sublime la richesse du chocolat. Dressez une portion de mousse au centre de l'assiette. Ajoutez quelques points ou traits de crème de pistache autour. Parsemez de crumble au café croquant et de noix caramélisées pour une texture gourmande. Terminez avec quelques fleurs comestibles ou un peu de cresson pour une touche finale élégante et fraîche.