Panna cotta au gingembre et au curry jaune



Ingrédients

10

Pour la panna cotta

- 1 l de panna cotta
- 50 g de Thai yellow curry Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc

Pour la sauce

- 5 dl de crème anglaise
- 50 g de WOKgingembre Bresc

Méthode de préparation

Préparer une panna cotta selon la recette. Réduire le gingembre en purée et le curry jaune thaï dans la panna cotta. Remplir les moules et les réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Pour la sauce, mélanger la crème anglaise et le gingembre avec le mixeur plongeant. Dresser la panna cotta sur une assiette. Garnir avec la sauce de gingembre.

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

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