

## PANNA COTTA AUX NOIX DE CAJOU AVEC GLACE AU PESTO VEGAN BRESC ET GELÉE DE POIRE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Vegan pesto 450g

### INGRÉDIENTS

10 

50 g de myrtilles  
1 boîte de cresson atsina

#### Panna Cotta aux noix de cajou:

500 ml de lait de coco  
200 ml de lait d'amande  
50 g de noix de cajou (trempées dans du lait de coco pendant au moins 4 heures)  
50 g de sirop d'agave ou de sirop d'érable  
8 g d'agar-agar  
une pincée de sel

#### Glace au pesto vegan:

200 ml de lait de coco  
200 ml de crème (31 % de matière grasse)  
70 g de sucre  
50 g de pesto vegan Bresc  
3 g de cortina

#### Gelée de poire:

4 poires mûres, épluchées et coupées en morceaux  
80 g de sucre  
100 ml d'eau  
5 g de purée de citronnelle Bresc  
6 g d'agar-agar

## MÉTHODE DE PRÉPARATION

### **Panna cotta aux noix de cajou :**

Mélangez les noix de cajou trempées avec le lait de coco et mixez-les avec le lait d'amande jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajoutez le sirop d'agave et une pincée de sel.

Portez le mélange à ébullition et ajoutez l'agar-agar. Laissez cuire pendant 2 minutes en remuant bien.

Versez dans les moules souhaités et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

### **Glace au pesto vegan :**

Mixez le lait de coco, la crème à 31 %, le pesto vegan Bresc et le sucre jusqu'à obtenir une texture lisse.

Chauffez légèrement le mélange, ajoutez la cortina et mélangez bien.

Laissez refroidir et faites prendre en sorbetière jusqu'à obtention d'une glace onctueuse.

### **Gelée de poire :**

Faites cuire les poires avec le sucre, l'eau et le jus de citron jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse, puis ajoutez l'agar-agar.

Portez brièvement à ébullition, puis versez sur une plaque pour faire prendre.

Coupez en petits cubes ou mixez à nouveau pour obtenir une texture gélifiée.

Garnissez le plat avec quelques myrtilles et du cresson Atsina.