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 dágave ou de sirop d'érable
8 g dágar-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

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

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.