Panna cotta



Produits Bresc utilisés



Bresc Caponata 1000g



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Purée d'ail noir 325g



Bresc Vegan pesto 450g

Ingrédients

12

Pour la panna cotta:

- 100 g de céleri-rave
- 2 dl de bouillon de légumes
- 50 g de crème (végétalienne)
- 5 g Bresc Beemster garlic puree
- 2 g d'Agar Agar
- 50 g de Caponata Bresc
- Bresc Vegan pesto

Pour le croustillant à l'ail noir:

- 1 œuf
- 1 pc de blanc d'œuf
- 10 g d'huile d'olive
- 75 g de farine
- 10 g de purée d'ail noir Bresc
- 50 g de beurre fond

Méthode de préparation

Faire cuire le céleri-rave dans le bouillon de légumes avec la crème. Tourner jusqu'à obtenir une consistance lisse et assaisonner avec l'ail, le poivre et le sel. Ajouter l'agar agar et porter à ébullition. Verser dans des moules et placer au congélateur. Monter la tomate et la creuser. Remplir la tomate avec la Bresc Caponata. Frire la peau de riz et la placer dans l'assiette. Terminer le plat avec la cerise des Indes orientales et le pesto végétalien Bresc.

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