Smoothie au fruit du dragon



Ingrédients

- 200 g de lait
- 150 g de pitaya (ou fruit du dragon)
- 100 g de yaourt
- 75 g de myrtilles
- 75 g de framboises
- 65 g de sucre en poudre
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- 50 g de graines de chia
- 50 g de beurre, ramolli
- 25 g de farine
- 12 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 cl de jus d'orange
- 1 citron vert (jus)

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Pour les kletskoppen (véritables dentelles de Bruges), mélanger les graines de chia, le beurre, la farine et le jus d'orange, assaisonner avec 2 grammes de purée de piment rouge. Former des ronds sur un tapis en silicone. Faire un petit trou au milieu avec un emporte-pièce pour le passage d'une paille. Enfourner les kletskoppen 10 minutes au four à 160 °C et laisser refroidir. Pour le smoothie, peler le pitaya et le couper en cubes. Réduire en purée au mixeur avec le lait, le yaourt, les framboises, les myrtilles, la purée de gingembre et 10 g de purée de piment rouge. Arroser de jus de citron vert. Servir le smoothie dans une bouteille de jus et piquer les kletskoppen dans la paille.

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