Sushi dessert

Ingrédients

10

- 500 g de riz spécial dessert
- 1 l de lait de coco
- 0,8 l d'eau
- 0,5 l de vinaigre balsamique
- 100 g de tapenade de figues Bresc
- 75 g de sucre
- 75 g de sucre cassonade
- 13 g de purée de citronnelle Bresc
- 13 g de purée de black garlic Bresc
- 3 orange
- 10 mûres
- 3 banane
- 3 mangue
- 3 kiwi

Méthode de préparation

Faire cuire le riz avec le lait de coco, l'eau, le sucre et la purée de citronnelle pendant 12 minutes. Laisser refroidir et façonner des boulettes ovales avec les mains mouillées. À l'aide d'une poche à douille, vaporiser une petite quantité de tapenade de figues sur les boulettes de riz. Garnir le riz de diverses sortes de fruits finement coupés tels que l'orange, la mûre, la banane, la mangue et le kiwi. Faire bouillir le vinaigre balsamique, le sucre cassonade et la purée d'ail noir (black garlic), laisser refroidir et servir dans un petit ramequin pour y tremper les sushis.

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Tapenade de figues 325g

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