

TRUFFES À LA TOMATE, À LA VANILLE ET AU BASILIC



INGRÉDIENTS

40
truffels



- 300 g de beurre en dés
- 1 gousse de vanille
- 100 g de crème fraîche
- 6 g de purée de basilic Bresc
- 200 g de chocolat
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 50 g de sucre
- 100 g de crème pâtissière
- chocolat en poudre de cacao pour mélanger

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de basilic
450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la crème fraîche avec la vanille et le sucre. Faire fondre 100 g de beurre avec le chocolat et mélanger le tout dans la crème pâtissière. Battre le mélange et ajouter par portion le reste du beurre avec la purée de basilic et le strattu di pomodoro. Mettre le mélange dans une poche à douille. Vaporiser des bandes du mélange et couper de courtes lanières, congeler les truffes. Faire fondre le chocolat, et en faire des truffes et les rouler ensuite dans la poudre de cacao. Servir froid.