Bavarois au yaourt et gingembre



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 25 g de gélatine
- 200 g de sirop de sucre (100 g de sucre + 100 ml d'eau)
- 500 g de sucre
- 440 ml de jus de citron
- 50 g de purée de gingembre Bresc
- 625 ml de crème chantilly
- 625 ml de yaourt (grec ou bulgare)
- 100 g de tapenade de dattes Bresc
- 100 g de noix grillées
- cresson réglisse

Méthode de préparation

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jus de citron avec le sirop de sucre et 200 g de sucre, porter à ébullition. Incorporer le gingembre et retirer quelques minutes du feu. Ajouter la gélatine découpée. Laisser refroidir jusqu'à ce que l'ensemble commence à épaissir. Battre la crème chantilly en une épaisseur de yaourt et l'incorporer à la spatule dans le mélange. Verser le bavarois dans des moules et laisser complètement durcir au réfrigérateur. Servir le bavarois. Décorer l'assiette avec quelques quenelles de tapenade de dattes, de cresson réglisse, de noix grillées et hachées.

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