

BONBON DE TOMATE, FRAMBOISE ET ORANGE



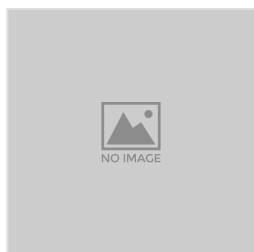
INGRÉDIENTS

50
bonbons

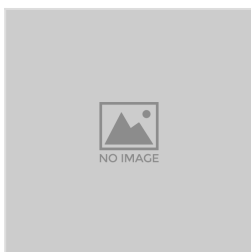


- 2 oranges sanguines
- 2 tomates charnues
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 100 g de framboises
- 250 g de sucre
- 3 g de purée de basilic Bresc
- 200 g de chocolat amer
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 2 feuilles de gélatine
- chocolat et beurre de cacao pour mélanger

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de basilic
450g



Bresc Purée de tomates
séchées au soleil 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les tomates et les oranges finement et les faire cuire avec les framboises, le strattu di pomodoro et le sucre jusqu'à obtenir un mélange sirupeux. Mélanger le basilic et réduire le tout en purée. Chauffer la crème fouettée et y dissoudre le chocolat, incorporer le beurre puis le sirop. Faire tremper la gélatine dans de l'eau, puis l'incorporer dans le mélange de légumes et de fruits. Verser le mélange dans un moule désiré et laisser refroidir. Couper le bonbon en barres et les faire passer dans le chocolat fondu et le beurre de cacao.