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.

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