

COUSSINS CROUSTILLANTS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto
all'Arrabbiata 450g



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beamster
450g



Bresc Purée d'ail noir
325g

INGRÉDIENTS

12 

Pour les coussins croustillants:

- 2 feuilles de riz
- colorant rouge (ou jus de betterave)

Pour la crème Arrabbiata:

- 200 g de mascarpone
- 30 g de Bresc Pesto all'Arrabbiata
- poivre et sel

Pour les gousses d'ail au parmesan:

- 640 g de crème
- 120 g de Parmigiano
- Bresc Beamster garlic puree
- 8 g d'Agar Agar
- spray à la poudre d'or

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Tremper une feuille de riz dans de l'eau additionnée de colorant (jus de betterave) et la placer sur l'autre feuille. Couper en carrés et cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et gonflés. Pour la crème, mélanger le Bresc Arrabbiata avec le mascarpone battu et assaisonner de sel et de poivre. Pour les gousses de parmesan, porter la crème à ébullition et dissoudre les gousses d'ail Bresc Beamster. La purée d'ail Bresc Beamster et le parmesan. Ajouter l'Agar Agar et porter à ébullition. Versez la crème dans des moules et laissez-la prendre au congélateur. Démouler les clous de girofle et les colorer en or avec la poudre d'or. Avant de servir, faites un petit trou dans le fond du coussin et remplissez-le avec la crème Arrabbiata. Placez la gousse d'ail dorée sur le coussin et servez immédiatement.