

CRÈME BRÛLÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE



INGRÉDIENTS

10 

- 375 g de fromage de chèvre frais
- 13 g de purée organic garlic Bresc
- 4 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait
- 10 jaunes d'œufs
- 10 tranches de poitrine fumée
- 10 gambas
- 50 g de Pomodori marinati Bresc
- 13 g de marinade de gamba Bresc
- 8 g de Parrillada aio e limone Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Marinade de gambas 1000g



Bresc Marinade de gambas 325g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Purée d'ail bio 325g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter la crème, le lait et l'ail à ébullition et émietter le fromage de chèvre à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir jusqu'à moins de 65 °C et ajouter les jaunes d'œufs. Saler et poivrer, puis verser le mélange dans le thermomix et le mettre en position 5 à 85 °C. Mettre le thermomix en position 10 un court instant puis verser le mélange dans un saladier de +/- 1 cm d'épaisseur. Bien laisser refroidir la crème. Découper des petits ronds de 4 cm et y enrouler les crevettes avec le bacon. Dans une casserole, faire revenir les crevettes et assaisonner avec la marinade de gamba. Brûler la crème brûlée au fromage de chèvre avec du sucre et disposer la crevette dessus. Garnir de pomodori marinati, de cresson approprié et de quelques gouttes d'aio e limone.