Crème brûlée au gingembre / fruits / sauce à la citronnelle



Ingrédients

10

- Pour la crème brûlée
- 1 l de crème brûlée
- 40 g de Gemberpuree Bresc
- 2 kiwis
- ½ mangue
- 50 g de coulis de mangue
- sucre de canne
- Pour la sauce
- 1 l de crème anglaise
- 100 g de Citroengraspuree Bresc

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Méthode de préparation

Mélanger le gingembre dans la préparation de crème brûlée et la préparer comme d'habitude.
Couper finement la mangue et le kiwi pour le tartare. Préparer le tartare avec un filet de coulis.
Ajouter la citronnelle à la crème anglaise et la laisser infuser un peu, puis l'égoutter.
Réserver.
Au moment de servir, saupoudrer la crème brûlée de sucre de canne et brûler au brûleur à gaz.
Dresser sur l'assiette et garnir de tartare et de sauce. Servir immédiatement.

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