Cremeux de chou-fleur aux rougets

Ingrédients

10

- 1 litre de purée de chou-fleur
- 8 g d'agar agar
- 10 filets de rougets de roche
- 200 g de salsa au jalapeno Bresc Kiwi
- Roses romanesco marinées

Méthode de préparation

Pour le crémeux, faire cuire le chou-fleur dans le lait jusqu'à ce qu'il soit tendre. Broyer finement le chou-fleur avec le lait dans le mixeur et assaisonner de sel et de poivre. Chauffer 1 litre de mélange de chou-fleur et le porter à ébullition avec 8 g d'Agar Agar. Verser dans un moule et placer au réfrigérateur. Démouler le cremeux et le déposer sur une assiette. Chauffer le cremeux au four pendant 20 min à 80°C. Déposer les rougets cuits au four sur le crémeux et servir avec la salsa Kiwi & Jalapeño, le concombre mariné et le romanesco.

Produits Bresc utilisés

Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

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