

GLACE À LA FRAISE AVEC CARPACCIO DE TOMATES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

10 

- 30 boules de glace à la fraise à 25 g
- 8 jaunes d'œuf
- 500 ml de vinaigre de balsamique
- 250 ml de bière blanche
- 500 g de tomates (diverses couleurs)
- 250 g de sucre en poudre brun
- 100 g de Sucre
- 25 g de purée Black garlic Bresc
- cresson au basilic

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Trancher finement les tomates de diverses couleurs et les disposer sur une assiette plate. Cuire le vinaigre de balsamique avec le sucre et l'ail noir pour en faire un sirop coulant. Mettre les jaunes d'œuf avec le sucre et la bière blanche dans une casserole et battre au fouet en un sabayon. Répartir 3 petites boules de glace par personne sur le carpaccio de tomates. Verser avec fantaisie un peu de sabayon sur l'assiette et garnir de sirop balsamique et de cresson au basilic.