

MOUSSE À LA RHUBARBE, TOMATE ET FRAISE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Harissa Mélange d'épices
450g



Purée de basilic 450g

INGRÉDIENTS

6
dl



- 2 dl de coulis de rhubarbe
- 1 dl de coulis de fraise
- 1 c.à.s. de purée de basilic Bresc
- 2 dl de jus de tomate
- 30 g d'Harissa Bresc
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire tremper la gélatine dans de l'eau. Mélanger les autres ingrédients et y dissoudre la gélatine. Remplir le siphon avec 1 embout, réserver au réfrigérateur avant d'utiliser la mousse.