

GÂTEAU BRIOCHÉ AU SAUMON ET À LA MOUSSE DE SOJA



INGRÉDIENTS

10

- 750 g de pain brioché
- 625 g de jaune d'œuf pasteurisé
- 315 g de saumon fumé chaud
- 315 g de crème fraîche
- 40 g de purée de citronnelle Bresc
- 40 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g d'aneth, haché
- Poivre
- 5 dl de sauce soja
- 100 g de Palatinose
- 100 g de protéines en poudre
- 50 g de Wasabi-dip Bresc
- 10 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- Cresson

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le pain en petits dés. Détailler le saumon fumé chaud. Mélanger le pain et le saumon, ajouter les jaunes d'œuf et la crème fraîche. Pétrir en une pâte humide. Assaisonner avec la purée de citronnelle, la purée de gingembre, l'aneth et le poivre. Cuire le tout dans un moule à tarte pendant 10 minutes à 165 °C.

Mélanger la sauce soja, le Palatinose et les protéines en poudre et laisser reposer toute la nuit. Battre ce mélange au fouet en une mousse consistante et l'étaler sur un tapis de cuisson en silicone. Mettre au four à 100 °C pendant une heure.

Couper le gâteau brioché en pointes. Garnir de mousse de soja, de trempette au wasabi (Wasabi-dip), de tomates cerises ail-citronnelle (Cherry tomatoes garlic lemongrass) et de cresson.