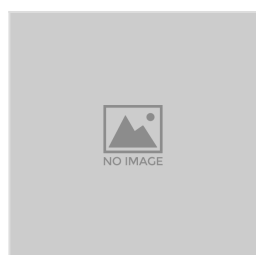


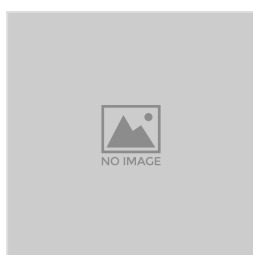
GAUFRES AU PIMENT-CAROTTE ET À LA CRÈME



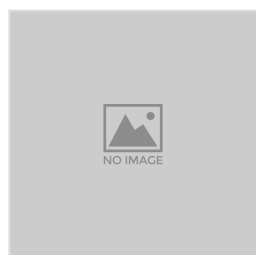
PRODUITS BRESC UTILISÉS



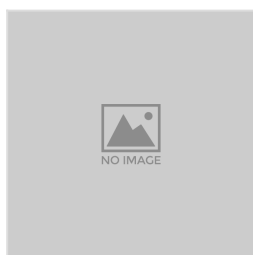
Bresc Purée de citronnelle 450g



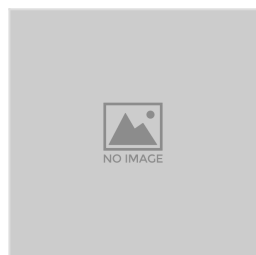
Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Tapenade de figues 325g



Bresc WOK Ail & Oignon de printemps 450g

INGRÉDIENTS

4

Pour les gaufres :

- 125 g de farine d'épeautre entière
- 100 g de carotte, râpée
- 100 g de lait de soja
- 25 g de farine d'amande
- 15 g de tapenade de figues Bresc
- 3 g de purée de piment rouge Bresc
- 2,5 g de levure chimique
- 2 œufs

Pour la garniture :

- 200 g de crème pâtissière
- 40 g de WOKpiment Bresc
- 15 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 0,5 carotte, violette
- huile
- atsina cress

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Peler la carotte violette et trancher finement avec la mandoline. Enfourner les fines tranches de carotte à 80 °C pendant 2,5 heures pour en faire des chips. Mélanger la farine d'épeautre entière, la farine d'amande, la carotte râpée, le lait de soja, la levure chimique, la purée de piment, la tapenade de figues et les œufs en une pâte lisse. Assaisonner la crème pâtissière avec la purée de gingembre et de citronnelle, remplir le mélange dans une poche à douille. Préchauffer le gaufrier et graisser légèrement avec de l'huile. Verser la pâte sur le gaufrier et faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Garnir les gaufres de crème pâtissière à l'aide de la poche à douille. Garnir de piment à wok, de cresson atsina et de chips de carotte violette.