

## GLACE À LA MANGUE AVEC CRÈME BRÛLÉE AU BASILIC



### INGRÉDIENTS

10 

- 10 boules de glace à la mangue à 50 g
- 65 g de purée de basilic Bresc
- 10 dl de crème brûlée
- 5 dl de crème fouettée
- 25 g de Red Thai curry Bresc
- 10 chips aux crevettes au curry rouge
- 150 g de sucre de canne

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Chauffer la crème brûlée dans une poêle et assaisonner avec la purée de basilic. Verser dans un bol et la laisser se solidifier. Mélanger la crème fouettée avec le curry thaï et battre pour la solidifier. Faire frire les chips de crevettes et laisser refroidir. Saupoudrer la crème brûlée de sucre de canne et brûler avec le brûleur. Dresser la boule de glace au centre et garnir de crème au curry, de chips de crevettes et de cresson approprié.

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Curry rouge thaï  
450g



Bresc Purée de basilic  
450g