

## GLACE AU YAOURT AVEC MINI SANDWICH AU MARS BRIOCHÉ

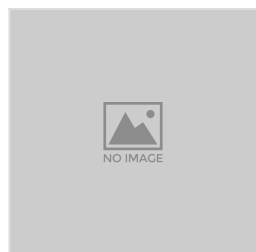


### INGRÉDIENTS

4 

- 12 tr de mini brioche
- 8 boules de glace au yaourt à 25 g
- 3 œufs
- 2 barres de mars
- 1 dl d'eau sucrée 1:1
- 250 g de crème fouettée
- 200 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 30 g de menthe fraîche
- 30 g d'amandes
- 20 g de chocolat blanc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée Black garlic Bresc

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail noir  
325g



Bresc Purée de  
citronnelle 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Battre les œufs avec le sucre et l'ail noir au bain-marie à 38 °C et battre immédiatement à froid. Battre la crème fouettée jusqu'à consistance d'un yaourt et conserver au réfrigérateur. Mélanger le chocolat fondu dans le mélange d'œufs et le monter avec le yaourt battu. Verser dans un récipient et laisser le mélange se consolider au réfrigérateur. Garnir les tranches de brioche avec les mars tranchés et faire griller dans l'appareil à croque-monsieur. Mélanger au mixeur l'eau sucrée, la menthe, les amandes, la citronnelle et le chocolat blanc pour en faire un pesto. Dresser 3 belles quenelles sur l'assiette avec 2 boules de glace par personne. Couper le sandwich en diagonale et déposer 3 demi-sandwichs par assiette contre la mousse au chocolat. Garnir de cresson et de pesto à la menthe.