Parfait au curry jaune et à l'ananas



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Madras 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

10

Pour le parfait

- Parfait
- Madras Bresc selon votre goût

Pour le gâteau éponge

- 375 g de blanc d'œuf
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de sucre
- 75 g de farine
- 150 g de jaune d'œuf
- 3 c. à s. de WOKgingembre Bresc

Pour l'ananas

- 5 morceaux d'ananas
- 3 gousse de vanille
- jus d'orange
- beurre
- 3 c. à s. de WOKgingembre Bresc

Pour la garniture

- yaourt grec
- zest et jus de citron vert
- Thai red curry Bresc

Méthode de préparation

Préparer un parfait en suivant les instructions sur l'emballage et assaisonner avec le madras. Congeler, dans des moules carrés et démouler quand ils sont assez durs (ou verser dans un plat et couper en carrés après le durcissement).
Mixer les ingrédients pour le gâteau éponge avec le blender jusqu'à obtenir un mélange onctueux, tamiser dans une passoire fine et verser dans un siphon. Aéré avec 1 motif et vaporiser des tasses en plastique à moitié pleines avec la pâte. Cuire 40 secondes au micro-ondes à pleine puissance, retourner aussitôt, laisser refroidir et défaire grossièrement.
Nettoyer l'ananas, couper en tranches et faire revenir avec un morceau de beurre. Arroser avec le jus d'orange et ajouter le gingembre et la gousse de vanille râpée. Laisser cuire et réduire doucement 15 minutes environ. Assaisonner le yaourt grec avec le jus et le zeste de citron vert. Arranger les composants sur l'assiette et parsemer de curry rouge.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000