Pesca Mediterranea: mousse de saumon avec pêche et grilled bell pepper & curry sauce

Ingrédients

10

- 30 tranches de pêche
- 600 g de mousse de saumon
- 30 billes de mozzarella de bufflonne Piccolini
- 300 g de sauce Bresc paprika grillé & curry
- 1 radis Red Meat
- 1 oignon nouveau
- 20 Basil Cress
- Pour les croustillants / tuiles :
- 30 g de purée de paprika grillé Bresc
- 30 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre glace
- 30 g de farine

Produits Bresc utilisés

Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g

Méthode de préparation

Bien mélanger tous les ingrédients pour les croustillants et cuire dans un moule en silicone à 180 °C pendant 8 minutes. Griller les tranches de pêche des deux côtés et les placer dans le verre. Pocher la mousse de saumon dans le verre. Déposer la mozzarella de bufflonne sur les points de mousse de saumon et garnir avec l'oignon nouveau coupé, la cress et le radis Red Meat.