Triangle de lasagne aux fruits de mer, sorbet au basilic et gelée d'agrumes



Ingrédients

4

500 g de fruits de mer divers
300 g de fromage crémeux
200 g de sucre
50 g de Parrillada Aio e Lemone Bresc
50 g de pesto de basilic Premium Bresc
5 dl de jus de pamplemousse rouge
4 dl de champagne
2 dl d'eau
8 feuilles de lasagne
1 blanc d'œuf
½ citron
4 g d'agar-agar
cresson
sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Méthode de préparation

Réduire l'eau et le sucre en un sirop, laisser refroidir et mélanger avec le champagne, le citron et le pesto. Battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer au mélange à la spatule. Verser dans la sorbetière et laisser tourner pendant une heure. Puis mettre cette préparation dans un récipient réfrigéré au congélateur. Pour la gelée d'agrumes, faire bouillir le jus de pamplemousse avec l'agar-agar et laisser refroidir. Mixer la préparation refroidie au blender jusqu'à obtenir une gelée lisse. Cuire les feuilles de lasagne al dente dans une grande casserole d'eau et bien les égoutter sur un torchon. Mettre un film plastique dans le moule et le tapisser de feuilles de lasagne. Mélanger le fromage crémeux avec la parillada Aio e Lemone (ail et citron), saler et poivrer. Remplir le moule avec le fromage crémeux et les fruits de mer séchés et épongés. Tasser la garniture et réfrigérer pendant au moins une heure. Couper le triangle en tranches, dresser les tranches sur une assiette, puis garnir de gelée de pamplemousse, d'une quenelle de sorbet au basilic et de cresson.

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