

TRUFFES À LA CRÈME DE COCO THAÏLANDAISE



INGRÉDIENTS

0,5
l



- 300 g de beurre en dés
- 50 g de santen
- 2 feuilles de citron vert
- 100 g de crème fraîche
- 6 g de purée de coriandre Bresc
- 200 g de chocolat
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g de sucre
- 100 g de crème pâtissière
- chocolat en poudre de cacao pour napper

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre
450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la crème fraîche avec les feuilles de citron vert, le santen et le sucre. Laisser infuser, puis tamiser. Ajouter 100 g de beurre et le chocolat, et mélanger le tout. Incorporer le mélange dans la crème pâtissière. Battre le mélange et ajouter en petites portions le reste du beurre. Ajouter la coriandre, le piment rouge, le gingembre et la citronnelle. Verser le mélange dans une poche à douille. Vaporiser des petites touffes du mélange et congeler les truffles. Faire fondre le chocolat. Passer les truffles dans le chocolat, puis les rouler dans la poudre de cacao. Servir les truffles froides.