

## AÏOLI DE PATATE DOUCE À LA THAÏ



### INGRÉDIENTS

1  
kg 

- 2 patates douces
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de lait de coco
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 200 g de Alioli limón Bresc

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli au citron 1000g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre en papillotes avec la peau, dans un four à 200 degrés jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les peler et les écraser très finement. Mixer tous les autres ingrédients et les mélanger avec la pomme de terre.