

BROCHETTE VIETNAMIENNE À LA SAUCE SATÉ ÉPICÉE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de citronnelle 450g



Purée de tomates séchées
au soleil 450g



WOK Piment vert et
rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

Pour le saté

- 4 tiges de citronnelle
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 15 g de sauce de soja
- 8 g de sauce d'huître
- 5 g de purée d'ail Bresc
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 300 g de filet de poulet tranché sans peau
- 2 brins de basilic thaï
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 8 g de coriandre hachée
- 3 g de poudre 5 épices
- 3 g de poivre noir
- chips à la crevette (kroepoek)

Pour la sauce

- 2,5 dl de sauce saté prête à l'emploi
- 20 g de sauce hoisin
- 10 g de strattu Bresc
- 1 dl de bouillon de poulet
- ½ c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- ½ c.à.s. de purée d'ail Bresc
- 1 c.à.s. de WOKpiment Bresc
- 1 c.à.s. de sucre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients sauf les tiges de citronnelle, la coriandre, l'oignon de printemps et le basilic thaï, dans le poulet et laisser mariner au moins 2 heures. Émincer l'oignon de printemps en rondelles et hacher le basilic et la coriandre. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce et faire cuire ensemble. Enfiler la viande marinée sur les tiges de citronnelle et les faire griller jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et juste cuite sur le barbecue ou grill. Servir les brochettes de saté avec les herbes hachées, l'oignon de printemps, les chips à la crevette (kroepoek) et la sauce saté.