

LAITUE ROMAINE GRILLÉE AVEC TREMPETTE DE GADO-GADO



INGRÉDIENTS

10 

- 5 mini laitues romaines
- 30 g d'oignons frits
- 375 g de cacahuètes épluchées
- huile de soja
- 25 g d'ail haché Bresc
- 40 g d'échalotes hachées Bresc
- 13 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de sauce de soja et quelques gouttes
- 5 g de pâte de tamarin
- 3 dl de lait de coco
- 13 g de WOKgingembre Bresc
- 13 g de WOKpiment Bresc
- 25 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 13 g de seroendeng

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g



Purée de citronnelle 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire brunir les cacahuètes au wok et les réduire en purée au robot culinaire. Chauffer l'huile de soja dans un wok et faire suer l'ail et les échalotes. Ajouter les cacahuètes, le piment, le gingembre, la sauce de soja et la pâte de tamarin. Incorporer le lait de coco. Porter à ébullition tout en remuant puis faire cuire environ 4 minutes.

Faire chauffer le barbecue ou une poêle. Couper les mini laitues romaines. Braiser la salade des deux côtés et mouiller de quelques gouttes de sauce de soja et de sauce de poisson.

Servir la salade avec la sauce de coco et saupoudrer le tout d'oignons frits et de seroendeng.