

## PETITS PAQUETS DE POISSON AVEC TREMPETTE AUX LÉGUMES



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Purée de citronnelle 450g



Purée de poivrons grillés 450g

### INGRÉDIENTS

24  
stuks



Pour les petits paquets de poisson

- 24 feuilles de riz
- 500 g de filet de poisson
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 20 g de coriandre hachée
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 10 g d'ail haché Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 1 tige d'oignon de printemps
- 100 g d'oignons frits
- 10 g de ciboulette hachée
- salade verte

Pour la trempe

- 40 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm) 20 g de vinaigre de vin
- 25 g de sucre
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 1 petite carotte
- 20 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- poivre noir
- 3 dl d'eau
- ½ tige d'oignon de printemps

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la trempe, râper très finement la carotte, couper l'oignon de printemps en rondelles et incorporer les autres ingrédients. Laisser infuser une journée. Couper le poisson très petit et le mélanger avec les autres ingrédients. Faire cuire le mélange de poisson jusqu'à ce qu'il soit juste cuit et laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de riz dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient élastiques et les sécher entre les torchons. Les remplir d'un peu de garniture et les replier. Servir avec de la ciboulette hachée, des oignons frits, de la salade et la trempe.

# BRESC



WOK Piment vert et  
rouge 450g