

## LIEU JAUNE AU PAK CHOÏ ET SAUCE ORIENTALE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g

### INGRÉDIENTS

4

#### Pour la sauce

- 100 g d'échalote finement hachée
- 10 g d'ail haché Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 2 feuilles de citron kaffir
- 15 g de sucre
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 15 g de vinaigre de riz
- 15 g de jus de citron vert
- 150 g de bouillon de légumes

#### Pour le chou chinois pak choï

- 3 choux chinois pak choï
- ¼ piment rouge

#### Autre

- 400 g de lieu jaune
- poivre et sel
- d'huile d'olive pour la cuisson

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la sauce, faire revenir l'échalote avec l'ail, la citronnelle, le gingembre et les feuilles de citron kaffir dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les autres ingrédients. Laisser mijoter 5 minutes. Assaisonner. Couper les feuilles du chou pak choï. Couper le piment rouge très finement. Faire cuire brièvement le piment rouge dans l'huile d'olive chaude. Ajouter le chou et faire cuire brièvement. Assaisonner. Couper le poisson en 4 morceaux. Saler et poivrer. Faire cuire dans l'huile d'olive.