Hamburger de gambas à la confiture d'échalote et de citronnelle

Produits Bresc utilisés

Ail haché 1000g

Ail haché 450g

Purée de citronnelle 450g

Purée de gingembre 450g

Purée de piments rouges 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- Pour le hamburger de gambas
- 1500 g de gambas décortiquées
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 8 g d'ail haché Bresc
- poivre et sel
- 10 gon bao buns (petits pains pour hamburgers)
- 0,5 laitue iceberg
- 1 oignon rouge
- mayonnaise Kewpie
- 0,5 concombre
- huile pour faire griller
- Pour la confiture échalote-citronnelle (3,75 kg)
- 3 kg d'échalote hachée
- 100 g de purée de citronnelle Bresc
- 75 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 dl de saké
- 1 dl de vin blanc
- 0,5 dl de vinaigre de riz
- 1 l d'eau
- 500 g de sucre
- 250 g de beurre
- 3 citron vert
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire fondre le beurre. Faire revenir l'échalote, la purée de piment et la citronnelle. Ajouter le sucre. Mouiller avec le saké, le vinaigre, le vin blanc et suffisamment d'eau juste pour recouvrir.
Faire revenir complètement à l'étouffée en 2 heures et si nécessaire, ajouter de l'eau de temps en temps.
Ajouter le zeste et jus de citron vert. Saler et poivrer éventuellement.
Décongeler les gambas et les sécher. Préparer un tartare fin avec le mélange de gingembre, citronnelle, morceaux de piment et ail. Saler et poivrer. Faire des hamburgers et réserver au froid.
Détailler la salade iceberg et couper le concombre et l'oignon en fines rondelles.
Cuire les buns (petits pains pour hamburgers) à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient chauds.
Faire griller entre-temps les burgers l'un après l'autre jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits. Garnir les buns de salade, mayonnaise, concombre et oignon rouge, et dresser les burgers dessus avec la confiture d'échalote-citronnelle.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000