

RELISH DE CITROUILLE À LA CITRONNELLE



INGRÉDIENTS

1,5
kg



- 1 kg de potiron
- 0,5 kg d'échalote hachée
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de Thai yellow curry Bresc
- 8 g de maïzena
- 1 dl de vinaigre
- 2 l d'eau
- 300 g de sucre
- huile pour braiser
- 4 feuilles de citron
- 1 citron vert
- sel et poivre selon votre goût

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry jaune thaï 450g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le potiron, en retirer les pépins et couper en cubes réguliers. Faire bien revenir tous les ingrédients, puis ajouter le sucre et laisser fondre. Mouiller avec le vinaigre et l'eau et ajouter aussi les feuilles de citron vert. Faire cuire le tout jusqu'à ce que les cubes soient à peine cuits. Retirer les feuilles. Ajouter le zeste et le jus de citron vert selon votre goût, poivrer et saler. Laisser refroidir et servir.