

SALADE AUX BOULETTES DE POISSON À LA THAÏLANDAISE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry jaune thaï 450g



Purée de citronnelle 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

- 1 laitue iceberg
- 1 oignon rouge
- ½ botte d'oignon de printemps
- ½ concombre
- ½ carotte
- ½ bouquet de coriandre
- 1 poignée de basilic thaï
- 2 citrons verts
- 20 g de WOKpiment Bresc
- poignée de noix de cajou
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 dl de sauce chili
- 30 g d'eau
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 500 g filet de poisson
- 20 g de Thai yellow curry Bresc
- 40 g de lait de coco
- graines de sésame blanc et noir
- éclats de noix de coco
- panko
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon de printemps et l'oignon rouge en rondelles, détailler la laitue iceberg, couper le concombre (sans les pépins) et les carottes en julienne.

Couper le poisson en morceaux et le mixer en une farce avec le lait de coco, le curry jaune et la sauce de poisson selon votre goût. Ajouter au mélange un peu de coriandre, le zeste et le jus de citron vert.

Incorporer l'oignon de printemps dans la farce et faire des boulettes. Les paner dans un mélange de graines de sésame et de panko, et réserver au froid.

Pour la vinaigrette, mélanger la sauce chili, l'eau, la purée de citronnelle et le reste de zeste et jus de citron vert et assaisonner de coriandre hachée et de sauce de poisson.

Faire préchauffer entre-temps la friture et faire une salade avec la laitue, la carotte, le concombre et les noix de cajou. Faire dorer les boulettes dans la friture. Les dresser sur la salade et arroser généreusement de vinaigrette tout autour. Garnir de coriandre et de basilic thaï.