

SAUCE À LA CITRONNELLE ET NOIX DE COCO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

0,5
l



- 0,5 l de lait de coco
- 30 g d'échalote hachée Bresc
- 4 feuilles de citron vert
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- ½ citron vert (zeste et jus)
- 1 dl de bouillon de poulet
- huile pour braiser

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote, la purée de citronnelle et les feuilles de citron vert dans un peu d'huile, mouiller avec le lait de coco et le bouillon et faire réduire jusqu'à l'épaisseur désirée. Retirer les feuilles de citron vert. Réduire la sauce en purée, la tamiser et assaisonner avec le zeste et le jus de citron vert et saler et poivrer si nécessaire.