

SAUCE MANGUE CHILI



INGRÉDIENTS

0,5
l



- 2 mangues
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 1 dl de sauce chili
- 4 c.à.s. de vinaigre de riz
- 1 dl de sirop de gingembre
- 20 g d'échalote hachée Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- huile pour braiser

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g



Purée de citronnelle 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les mangues. Couper la chair en dés. Faire revenir l'échalote, l'ail, le piment pour wok. Ajouter la purée de citronnelle et la mangue. Mouiller avec le sirop de gingembre, le vinaigre et la sauce chili et faire cuire. Réduire en purée si vous le désirez.