Bun bo bun au poulet effiloché avec sauce aigre-douce

Produits Bresc utilisés

Bresc Aïoli au citron 1000g

Bresc Curry jaune thaï 450g

Bresc Curry rouge thaï 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

Pour le poulet effiloché

- 10 buns (petits pains pour hamburgers)
- 1250 g de poulet effiloché
- 500 g de sauce aigre-douce
- 25 g de Thai red curry Bresc
- 50 g de sauce chili épicée

Pour la sauce aigre-douce (1 kg)

- 5 carottes d'hiver
- 500 g de germes de soja
- 5 poivrons rouges
- 1 ½ chou blanc
- 3 l de vinaigre naturel
- 1,5 l d'eau
- 1000 g de sucre
- 10 g de sel
- 250 g de purée de gingembre Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- 75 g de Thai yellow curry Bresc

Pour la sauce

- 500 g de Alioli limón Bresc
- 1 1/2 bouquet de coriandre hachée
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc

Méthode de préparation

Pour la sauce aigre-douce, râper les carottes, tailler le chou et le poivron en lanières. Porter l'eau à ébullition avec le vinaigre et le sucre, et y ajouter le gingembre et le curry. Assaisonner. Verser le mélange sur les légumes et réserver dans un bac fermé au réfrigérateur pendant au moins 3 à 5 jours. Brasser de temps en temps. Pour la sauce, bien mélanger tous les ingrédients. Faire cuire le poulet effiloché avec le curry rouge thaï et la sauce chili. Chauffer les petits pains à la vapeur dans un cuiseur-vapeur. Dresser la viande, le mélange aigre-doux et la sauce sur les petits pains.

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