

CASSEROLE DE CREVETTES, CRABE ET RIZ À LA THAÏLANDAISE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

- 3 c.à.s. de WOKgingembre Bresc
- 2 c.à.s. de WOKpiment Bresc
- 1 c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- 2 c.à.s. d'ail haché Bresc
- 12 gambas
- 200 g de filet de panga
- 200 g de chair de crabe
- 1 c.à.s. de purée de coriandre Bresc
- 2 c.à.s. de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 petite boîte de pousses de bambou
- 1 paquet de mini maïs
- ½ bouquet d'oignons de printemps
- 1 petit citron vert
- 3 c.à.s. d'échalote hachée Bresc
- 1 petite boîte de lait de coco
- 300 g de riz pandan
- 570 ml d'eau pour le riz

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Décortiquer les gambas et les nettoyer. Couper le poivron en carrés, l'oignon de printemps en grosses rondelles et le maïs en tranches. Couper le poisson et le crabe en morceaux. Couper des tranches épaisses du citron vert. Faire fricasser le tout avec le gingembre, le piment et l'ail et mouiller de lait de coco. Ajouter la purée de citronnelle avec le citron vert. Laisser bouillir pour que cela épaississe légèrement. Porter l'eau à ébullition et faire cuire le riz à couvert à feu moyen. Brasser et laisser sécher sous le couvercle. Assaisonner la casserole avec la coriandre et la sauce de poisson et servir dans un panier à vapeur avec le riz en accompagnement.