

COQUILLE À LA VINAIGRETTE À LA CITRONNELLE ET LÉGUMES CROQUANTS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

INGRÉDIENTS

10

- Pour la coquille
- 10 grosses coquilles ou 20 petites
- 10 tiges d'oignon de printemps
- 3 petite carotte
- 125 g de germes de soja
- 15 feuilles de riz
- mini salade
- graines de sésame blanc
- 20 g de ciboulette hachée
- Pour la vinaigrette
- 3 citron vert (zeste et jus)
- 8 g de purée de coriandre Bresc
- 8 de purée de piment Bresc
- 40 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 13 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de menthe hachée
- poivre et gros sel
- 3 tige d'oignon de printemps

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Avec le mixeur plongeant, préparer une vinaigrette avec tous les ingrédients. Râper la carotte, couper l'oignon de printemps en fine julienne. Tremper les feuilles de riz et les essuyer avec du papier absorbant. En couper 2 en deux et poser une ½ feuille au milieu de chacune des 4 autres feuilles de riz. Mélanger un peu de vinaigrette avec la carotte et l'oignon de printemps.

Garnir les feuilles avec un peu de légumes. Les plier sur les côtés extérieurs pour les fermer et les rouler fermement. Mouiller un peu le bout et fermer en roulant et bien serrer. Couper les coquilles en fines tranches, les mariner avec un peu de vinaigrette et les faire cuire 15 minutes. Faire griller les graines de sésame blanc dans une poêle sèche. Faire frire les rouleaux de printemps pour bien les dorer. Dresser les tranches de coquilles et garnir avec la salade, la ciboulette, les germes de soja, l'oignon de printemps, la vinaigrette et assaisonner de gros sel. Saupoudrer de graines de sésame. Couper le rouleau de printemps et le mettre à côté. Servir avec la mayonnaise au piment.