Curry jaune de poissons, crustacés et fruits de mer



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

- 50 g de Thai yellow curry Bresc
- 4 g de purée de gingembre Bresc
- 12 gambas
- 1 kg de moules
- 200 g de filet de panga
- ¼ bouquet de coriandre
- 4 feuilles de citron
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 2 poivrons jaunes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 4 échalotes
- 1 petite boîte de lait de coco
- ¼ l de bouillon de légumes
- 300 g de riz pandan

Méthode de préparation

Décortiquer les gambas et les nettoyer. Laver les moules et bien vérifier si elles sont bonnes. Couper le filet de poisson en morceaux.
Laver les poivrons et les couper en morceaux. Prendre la coriandre et hacher finement les tiges. Couper les feuilles de coriandre et les réserver pour garnir.
Faire cuire entre-temps le riz à couvert et laisser reposer 5 minutes, feu éteint, avec couvercle. Faire rissoler les légumes et y ajouter le poisson et les moules. Faire cuire tout ensemble. Ajouter les pâtes au curry et les tiges de coriandre et faire revenir. Mouiller avec le lait de coco et le bouillon et laisser mijoter le tout.
Servir directement avec le riz cuit à la vapeur et les feuilles de coriandre tranchées.

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