

AÏOLI DE PATATE DOUCE À LA THAÏ



INGRÉDIENTS

1
kg

- 2 patates douces
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de lait de coco
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 25 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 200 g de Alioli limón Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aïoli au citron 1000g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre en papillotes avec la peau, dans un four à 200 degrés jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les peler et les écraser très finement. Mixer tous les autres ingrédients et les mélanger avec la pomme de terre.