

CURRY DE POTIRON, POIVRON ET ANANAS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Curry jaune thaï 450g



Purée de citronnelle 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10

- 3 doubeurre
- 75 g d'échalote hachée
- 3 poivron rouge
- 3 poivron jaune
- 1 ananas
- 25 g d'ail haché Bresc
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de Thai yellow curry Bresc
- 8 feuilles de citron vert
- 5 dl de lait de coco
- 750 g de riz
- 13 g de menthe hachée
- 13 g de coriandre hachée
- 13 5 g de basilic thaï haché
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le potiron, les poivrons et l'ananas en morceaux. Faire cuire le tout dans un peu d'huile. Ajouter l'échalote, le gingembre, la citronnelle, le piment rouge, le curry jaune thaï et l'ail. Mouiller avec le lait de coco et laisser cuire. Entre-temps, cuire le riz à la vapeur. Servir le curry avec le riz et les herbes hachées.