

SALADE AUX CHAMPIGNONS



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée de citronnelle 450g



WOK Gingembre et Citron 450g

INGRÉDIENTS

4

- 600 g de champignons mélangés (shiitaké, champignons bruns, pleurotes)
- 20 g d'ail haché Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 3 g de poivre noir grossier
- 10 g de coriandre
- 10 g de basilic thaï
- 4 tiges d'oignon de printemps
- 10 g de sauce de soja
- 3 g d'huile de sésame
- 10 g de graines de sésame
- 100 g de germes de soja
- 1 chou chinois pak choï
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon de printemps en rondelles et le pak choï en lanières. Détailler les herbes. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche. Couper les champignons grossièrement. Les faire frire dans l'huile chaude et ajouter l'ail, le gingembre et la citronnelle. Assaisonner avec le poivre, l'huile de sésame et la sauce de soja. Laisser un peu refroidir. Mélanger tout séparément et servir aussitôt.