

GADO-GADO



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Échalote hachée 1000g

INGRÉDIENTS

4

- 8 œufs
- ¼ chou blanc
- 125 g de germes de soja
- 2 carottes
- 250 g de haricots verts
- 3 pommes de terre
- ½ concombre
- 20 g d'oignons frits
- 400 g de cacahuètes épluchées
- huile de soja
- 20 g d'ail haché Bresc
- 30 g d'échalotes hachées Bresc
- 5 g de sambal
- 20 g de sauce de soja
- 5 g de pâte de tamarin
- 2 dl de lait de coco
- 10 g de WOKgingembre Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire bouillir les œufs 7 minutes et les peler. Couper le chou blanc en fines lanières. Nettoyer les carottes et les couper en bâtonnets. Nettoyer les haricots verts. Blanchir le chou, les carottes et les haricots verts, séparément les uns des autres, dans de l'eau et du sel. Éplucher et couper les pommes de terre en fines lanières, les rincer et les blanchir dans de l'eau et du sel. Couper le concombre en longues lanières. Faire brunir les cacahuètes au wok et les réduire en purée dans le robot culinaire. Chauffer l'huile dans un wok et faire revenir l'ail et les échalotes. Ajouter les cacahuètes, le sambal, la purée de gingembre, la sauce de soja et la pâte de tamarin. Verser le lait de coco dans ce mélange et porter à ébullition tout en remuant. Faire cuire environ 4 minutes. Faire frire tous les légumes au wok et les laisser refroidir. Servir les légumes et les œufs dans un saladier et verser quelques cuillérées de sauce sur les légumes. Parsemer d'oignons frits.