

MAQUEREAU GRILLÉ AU KETJAP



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Échalote hachée 1000g



Madras 450g



Purée d'ail 1000g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

- 8 filets de maquereau
- 150 g de riz blanc
- 50 g d'oignons frits
- 10 g de sambal Badjak

Pour le concombre aigre-doux:

- 2 concombres
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 3 dl de vinaigre naturel
- 0,5 dl d'eau
- 100 g de sucre
- 20 g de Madras Bresc
- sel et poivre selon votre goût

Pour le laqué de ketjap :

- 200 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de purée d'ail Bresc
- huile d'olive pour faire suer
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 15 g de purée de gingembre Bresc
- 2,5 dl de ketjap medja
- 0,5 dl de sirop de gingembre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour le concombre aigre-doux, nettoyer le concombre et l'oignon de printemps. Les couper en lanières.

Porter l'eau à ébullition avec le vinaigre et le sucre. Ajouter le madras. Assaisonner et laisser refroidir. Verser le mélange sur le concombre. Hacher la moitié de la coriandre et mélanger avec l'oignon de printemps. Laisser infuser.

Pour la marinade, faire revenir l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment pour wok et mouiller avec le ketjap et le sirop de gingembre. Faire revenir jusqu'à l'épaisseur désirée.

Cuire le riz à la vapeur et réserver au chaud.

Badigeonner les filets de poisson avec la marinade et allumer le barbecue. Faire bien griller les filets de maquereau sur la peau et les tourner. Les arroser encore de temps en temps. Dresser le maquereau sur le riz avec le concombre, le sambal et les oignons.