

SOUPE D'ASPERGES VERTES AU CURRY



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

10

- 3 bottes d'asperges vertes
- 13 g de purée de citronnelle Bresc
- 13 g de purée de gingembre Bresc
- 13 g de WOKpiment Bresc
- 0,6 l de bouillon de légumes
- 0,6 l de lait de coco
- 13 g d'échalote hachée
- 3 feuilles de citron vert
- 6 g d'ail haché Bresc
- 4 g de cumin
- 4 g de poudre de coriandre
- huile pour la cuisson
- 13 g de coriandre hachée
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 13 g de graines de sésame
- 25 g d'oignons frits

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche chaude. Couper les bouts des asperges vertes et les jeter. Éplucher le dernier morceau des tiges. Couper les têtes et découper le reste des asperges en morceaux. Blanchir brièvement les têtes d'asperge. Faire sauter les morceaux d'asperge (sauf les têtes) et ajouter les feuilles de citron vert, l'échalote, le gingembre, la citronnelle, le piment rouge et l'ail. Faire cuire un peu et ajouter la coriandre et le cumin. Mouiller avec le bouillon et le lait de coco et faire cuire jusqu'à ce que les asperges soient cuites. Retirer les feuilles de citron vert.

Mixer la soupe en purée. Couper les têtes d'asperge en deux, l'oignon de printemps en rondelles et en mettre dans les bols à soupe. Verser maintenant la soupe dans les bols, garnir d'oignons frits, de graines de sésame et de coriandre.