

VELOUTÉ DE POISSON À LA THAÏLANDAISE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Curry rouge thaï 450g



Échalote hachée 1000g



Purée de citronnelle 450g



WOK Gingembre et Citron 450g

INGRÉDIENTS

8

- 1 l de bouillon de poisson
- 1 l de lait de coco
- 60 g de Thai red curry Bresc
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 feuilles de citron vert
- 2 citrons verts
- 20 g d'ail haché Bresc
- 30 g d'échalote hachée Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 500 g de gambas
- 500 g de filet de poisson
- 8 langoustines
- 8 coquilles
- 4 tiges d'oignon de printemps
- 100 g de germes de soja
- 1 oignon rouge
- 1 petite petite boîte de pousses de bambou
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- huile pour la cuisson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon de printemps en rondelles et l'oignon rouge en très fines rondelles.

Égoutter les pousses de bambou et couper des quartiers de citron vert.

Couper les gambas et les coquilles et tailler le poisson en morceaux. Mariner avec un peu de curry rouge thaï.

Faire revenir l'échalote, le gingembre, la purée de citronnelle, le piment et le reste du curry rouge thaï.

Ajouter le poisson, les gambas et les feuilles de citron vert, les faire cuire un peu et mouiller avec le lait de coco et le bouillon.

Faire cuire mais ne pas laisser bouillir, laisser infuser 10 minutes. Assaisonner avec la sauce de poisson.

Servir les légumes dans des bols, verser la soupe par dessus et servir avec la coriandre hachée et les quartiers de citron vert.

BRESC



WOK Piment vert et
rouge 450g