Galettes de riz au poisson et chutney



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

16 stuks

- Pour les galettes de riz
- 150 g de farine de riz
- 15 g de maïzena
- 25 g d'huile de soja
- 250 g de gambas
- 200 g de filet de poisson
- pointe de sel
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 10 g de purée de coriandre Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 30 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de coriandre hachée
- 2 couennes de porc grillées
- Pour le chutney
- 2 mangues
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 1 dl de sauce chili
- 0,5 dl de vinaigre de riz
- 200 g de sucre
- 1 dl de sirop de gingembre
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- huile pour braiser



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Pour le chutney, éplucher les mangues et couper la chair en morceaux. Faire revenir l'échalote, l'ail et le piment. Ajouter alors la citronnelle, la mangue et le sucre. Déglacer avec le sirop de gingembre, le vinaigre et la sauce chili. Faire cuire jusqu'à l'épaisseur désirée. Réduire en purée si vous voulez. Pour la pâte, mélanger la farine de riz avec la maïzena et le sel. Ajouter une cuillerée d'huile, la citronnelle, le piment, la coriandre et le gingembre. Incorporer 3,5 dl d'eau dans la pâte. Couper finement le filet de poisson et mélanger dans la pâte.
Faire cuire les gambas avec l'ail, l'échalote et le piment dans le reste de l'huile et les assaisonner avec un peu de sauce de poisson. Graisser 16 petits ramequins avec un peu d'huile, brasser encore un peu la pâte et en remplir les ramequins. Cuire à la vapeur de 10 à 15 minutes. Hacher entre-temps la couenne finement. Dresser les gambas dessus, garnir avec la coriandre et la couenne et servir le chutney de mangue en accompagnement.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000