Lieu jaune au pak choï et sauce orientale



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

Pour la sauce

- 100 g d'échalote finement hachée
- 10 g d'ail haché Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 2 feuilles de citron kaffir
- 15 g de sucre
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 15 g de vinaigre de riz
- 15 g de jus de citron vert
- 150 g de bouillon de légumes

Pour le chou chinois pak choï

- 3 choux chinois pak choï
- ¼ piment rouge

Autre

- 400 g de lieu jaune
- poivre et sel
- d'huile d'olive pour la cuisson

Méthode de préparation

Pour la sauce, faire revenir l'échalote avec l'ail, la citronnelle, le gingembre et les feuilles de citron kaffir dans un filet l'huile d'olive. Ajouter les autres ingrédients. Laisser mijoter 5 minutes. Assaisonner. Couper les feuilles du chou pak choï. Couper le piment rouge très finement. Faire cuire brièvement le piment rouge dans l'huile d'olive chaude. Ajouter le chou et faire cuire brièvement. Assaisonner. Couper le poisson en 4 morceaux. Saler et poivrer. Faire cuire dans l'huile d'olive.

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