Nouilles aux langoustines



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- 50 langoustines
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 3 paquet de nouilles aux œufs
- 10 citrons verts
- 40 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 25 g de coriandre hachée et un peu plus pour la garniture
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 75 g de WOKpiment Bresc
- 25 g de WOKgingembre Bresc
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 3 carotte
- 75 g d'échalotes hachées
- 1 botte d'oignons de printemps
- 10 tomates
- 3 dl de sauce chili
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Plonger les nouilles 3 à 4 minutes dans l'eau bouillante, les égoutter et rincer sous l'eau froide. Couper l'oignon, la carotte et le concombre en julienne. Couper les tomates en quatre, en retirer les pépins et les couper en lanières. Couper l'oignon de printemps en rondelles. Râper 2 citrons verts et presser le jus. Couper l'autre citron en quartiers. Faire revenir l'ail avec l'échalote et le gingembre et ajouter la tomate. Mélanger avec la sauce chili, la sauce de poisson, la citronnelle, la coriandre, le piment et l'oignon de printemps (salsa). Faire chauffer le grill ou barbecue et couper les langoustines en deux. Mélanger la purée d'ail avec de l'huile. En badigeonner un peu sur les langoustines et les faire cuire sur le grill, juste pas assez cuites. Faire sauter les nouilles avec les légumes et y incorporer une partie de la sauce salsa. Verser aussi de la salsa sur les langoustines. Dresser avec le reste de la salsa et garnir de citron vert et de coriandre hachée.

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