Rouleaux de printemps Rendang

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

- Pour le Boemboe Rendang
- 5 échalotes hachées
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de laos
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 4 g de curcuma
- 4 g de djahé
- 4 feuilles de citron
- 2 g de noix de muscade
- 8 g de sucre de palme
- 5 noix de kemiri grillées
- 10 g de WOKpiment Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- Pour le Rouleau de printemps Rendang
- 4 clous de girofle entiers
- 2 feuilles de salam (laurier indonésien)
- 0,5 l de lait de coco
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 2 morceaux de badiane (anis étoilé)
- 20 g d'éclats de noix de coco
- 500 g de viande à braiser émincé
- huile pour la cuisson
- 8 feuilles de rouleau de printemps
- pâte de farine

Méthode de préparation

Mixer finement tous les ingrédients pour le boemboe. Chauffer l'huile dans un wadjan ou poêle à frire et y faire revenir le boemboe pendant 2 minutes. Ajouter la citronnelle et le salam (laurier) en remuant régulièrement pendant que cela fricasse. Incorporer le lait de coco, les clous de girofle et la badiane (anis étoilé) au boemboe dans la casserole. Porter à ébullition tout en remuant. Plonger délicatement la viande dans la casserole et laisser encore une minute à feu vif. Puis baisser le feu sous la casserole et mettre le couvercle, et laisser mijoter pendant 2 heures. Brasser régulièrement. Au bout de 2 heures, contrôler si la viande est cuite et goûter le rendang pour ajouter éventuellement du sel et du poivre. Ajouter en dernier la noix de coco grillée et laisser encore mijoter le rendang.
Disposer les feuilles de rouleau de printemps en un carré et déposer un peu de viande émincée au milieu en forme de saucisse. Plier les côtés et rouler fermement. Préparer une pâte épaisse de farine et d'eau et en badigeonner le dessous des pointes en roulant. Faire chauffer la friture et faire dorer les rouleaux de printemps.

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