Saint-Jacques en coquilles cuites au barbecue



Ingrédients

10

- 30 Saint-Jacques (avec coquilles)
- 3 dl de lait de coco
- 5 citrons verts
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de purée de gingembre Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 1 bouquet de coriandre
- 50 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 10 carottes
- 20 tiges d'oignon de printemps
- 3 chou chinois pak choï
- huile de tournesol

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Allumer le barbecue. Mariner les coquilles avec la citronnelle, le gingembre, le piment pour wok et un peu de zeste de citron vert. Les verser dans les coquilles, verser un peu de lait de coco et assaisonner de sauce de poisson. Couper le citron vert en tranches, les carottes en deux et détailler le choupak choï. Les mariner avec les tiges d'oignon de printemps et un peu d'huile. Hacher grossièrement la coriandre. Faire griller les coquilles sur le barbecue et les laisser dessus jusqu'à ce que le jus bouille. Griller entre-temps les légumes et les assaisonner de poivre et de sauce de poisson. Les servir ensemble, garnir de coriandre et de tranches de citron vert.

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