Sauce à la citronnelle et noix de coco



Ingrédients

0,5 l

- 0,5 l de lait de coco
- 30 g d'échalote hachée Bresc
- 4 feuilles de citron vert
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- ½ citron vert (zeste et jus)
- 1 dl de bouillon de poulet
- huile pour braiser

Méthode de préparation

Faire revenir l'échalote, la purée de citronnelle et les feuilles de citron vert dans un peu d'huile, mouiller avec le lait de coco et le bouillon et faire réduire jusqu'à l'épaisseur désirée. Retirer les feuilles de citron vert. Réduire la sauce en purée, la tamiser et assaisonner avec le zeste et le jus de citron vert et saler et poivrer si nécessaire.

Produits Bresc utilisés



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g

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