

SAUCE TOM KHA KAI



INGRÉDIENTS

0,5
|



- 3 dl de lait de coco
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de WOKpiment Bresc
- 5 feuilles de citron vert
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- 5 g d'ail haché Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g d'échalotes hachées Bresc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée
1000g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc WOK Gingembre et
Citron 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire revenir l'échalote sans la laisser brunir et ajouter la citronnelle, le gingembre, le poivre, les feuilles de citron vert et l'ail. Faire chauffer.

Déglacer avec le lait de coco.

Laisser infuser doucement pendant une demi-heure.

Retirer les feuilles, faire cuire la sauce et réduire en purée.

Ajouter la sauce de poisson selon votre goût.

Faire mousser la sauce avec un mixeur plongeant avant utilisation.

BRESC



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g