Soupe de gambas et loup de mer au curry jaune

Produits Bresc utilisés

Bresc Curry jaune thaï 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

6

- 50 g de Thai yellow curry Bresc
- 12 gambas
- 300 g de loup de mer
- coriandre hachée
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 40 g d'échalotes hachées Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 dl de lait de coco
- ½ l de bouillon de poisson
- ½ citron vert
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 1 barquette de champignons en touffe
- ½ petite boîte de pousses de bambou
- 100 g de germes de soja
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Décortiquer les gambas, les déveiner et les couper en deux.
Découper le loup de mer en morceaux.
Faire frire le poisson et les gambas avec l'échalote dans un peu d'huile. Ajouter le curry jaune thaï, la citronnelle et le gingembre. Mouiller avec le bouillon et le lait de coco. Faire cuire le tout brièvement ensemble. Couper l'oignon de printemps en fines rondelles et détailler les champignons en touffe.
Assaisonner avec la sauce de poisson et ajouter les pousses de bambou, les germes de soja, l'oignon de printemps et les champignons en touffe.
Garnir avec la coriandre hachée et servir.

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