Spare ribs de poisson

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Glaçage ail rôti et soja 450g

Bresc Salsa de mangue et habanero 1000g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

4

- 1000 g de queues de lotte
- 150 g de salsa de mangue et habanero Bresc
- 75 g de glaçage Bresc ail rôti et soja
- 50 g d'huile d'olive
- 10 g d'ail haché Bresc
- 5 g de WOK poivron vert et rouge Bresc
- poivre, sel

- 160 ml d'eau
- 160 ml de vinaigre pour sushi
- 20 g d'ail haché Bresc
- 20 g de sucre
- 5 g de sel
- 2 oignons rouges
- 1 piment jalapeño

Méthode de préparation

Détailler les queues de lotte en portions et les couper pour former des côtes. Mélanger l'huile d'olive avec le WOK poivron vert et rouge et l'ail. Saler et poivrer, y faire mariner la lotte et cuire sous vide 20 minutes à 50 °C. Puis laisser refroidir. Faire chauffer le barbecue à 150 ?. Napper avec le glaçage à l'ail rôti et au soja. Rôtir brièvement les côtes des deux côtés. Servir avec la salsa de mangue et habanero et les oignons aigres-doux.

Couper les oignons en deux et les couper en tranches. Couper le jalapeño en tranches. Mélanger et ajouter l'ail. Porter à ébullition le vinaigre pour sushi, l'eau, le sucre et le sel. Ajouter aux oignons et poivrer. Mettre sous vide et laisser mariner pendant au moins une heure.

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