Velouté thaï aux carottes



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

1 kg

- 1 kg de carottes
- 40 g d'échalote hachée
- 0,5 l de bouillon de légumes
- 30 g de Thai yellow curry Bresc
- poivre et sel
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 75 g de beurre in blokjes
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Couper les carottes en petits morceaux réguliers. Faire revenir les carottes dans un peu d'huile et ajouter l'échalote jusqu'à les faire bien dorer et ramollir. Ajouter le gingembre, la citronnelle et le curry jaune thaï. Faire rissoler ensemble. Mouiller avec le bouillon et faire cuire jusqu'à ce que cela soit bien cuit. Puis bien faire réduire le jus. Égoutter les carottes et récupérer le jus. Mixer très finement le mélange de carotte dans le blender avec le beurre. Saler et poivrer si nécessaire, et tamiser.

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