

AÏOLI DE PATATE DOUCE À LA THAÏ



INGRÉDIENTS

1
kg

- 2 patates douces
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de lait de coco
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 10 g de purée d'ail du Beamster Bresc
- 25 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 200 g de Alioli limón Bresc

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Alioli au citron
1000g



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beamster
450g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre en papillotes avec la peau, dans un four à 200 degrés jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les peler et les écraser très finement. Mixer tous les autres ingrédients et les mélanger avec la pomme de terre.