

BEIGNETS DE GAMBAS À LA SAUCE AIGRE-DOUCE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

INGRÉDIENTS

24
stuks



Pour les beignets

- 24 gambas décortiquées et déveinées
- 1 sachet de préparation de pâte à beignets
- 4 g de purée de citronnelle Bresc
- 4 g de purée de gingembre Bresc
- 4 g de purée de coriandre Bresc
- salade
- oignon de printemps
- feuilles de coriandre
- feuilles de menthe
- citron vert en quartiers

Pour la sauce

- 10 g de strattu Bresc
- 2 dl de bouillon corsé de poulet
- 1 c.à.s. de vinaigre de riz
- 1 c.à.s. de sucre
- 1 c.à.s. de sauce chili
- 1 c.à.c. de fécule de pomme de terre
- 1 c.à.s. d'ail haché Bresc
- 1 c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- 1 c.à.s. de purée de gingembre Bresc
- zeste et jus de 1 citron vert

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon de printemps en rondelles et le citron vert en quartiers. Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients sauf la fécule de pomme de terre, avec le mixeur plongeant et faire cuire. Lier la sauce avec la fécule et réserver au réfrigérateur. Décongeler les gambas et les essuyer pour les sécher. Mariner les gambas avec la citronnelle, le gingembre et la coriandre. Préchauffer la friture à 180 degrés. Mélanger la pâte à beignets avec de l'eau et de l'huile selon les instructions sur l'emballage. Plonger les gambas dans cette pâte et les faire dorer dans la friture à 180 degrés pendant 5 minutes environ. Les égoutter sur l'essuie-tout, les saler un peu et servir directement avec de la salade et la trempette. Garnir avec un peu de feuilles de menthe, la coriandre, les rondelles d'oignon de printemps et les quartiers de citron vert.