Bouillon de poulet à la citronnelle



Ingrédients

8

- 2 l de bouillon de poulet
- 2 filets de poulet
- 6 feuilles de citron
- 40 g de purée de citronnelle Bresc
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 citron vert
- 15 g de coriandre hachée
- 100 g de germes de soja
- 4 tiges d'oignon de printemps
- 1 poireau
- poivre

Produits Bresc utilisés



Purée de citronnelle 450g

Méthode de préparation

Couper le filet de poulet en lanières. Couper le poireau et l'oignon de printemps en fines rondelles. Couper des tranches de citron vert. Faire revenir le poireau, ajouter le poulet et faire cuire le poulet. Incorporer la purée de citronnelle et les feuilles de citron et verser le bouillon sur la purée. Faire cuire mais ne pas laisser bouillir. Laisser infuser le bouillon une demi-heure et assaisonner de poivre et de sauce de poisson. Retirer les feuilles de citron. Remplir les bols avec la soupe, l'oignon de printemps, la coriandre, des germes de soja et une tranche de citron vert.

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