Dim sum / concombre aigre-doux / sauce chili citron vert

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

24 stuks

- Pour le dim sum
- 24 feuilles de pâte pour wonton
- 250 g de gambas
- 250 g de viande hachée de porc
- ½ c.à.s. de purée d'ail du Beemster Bresc
- ½ c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- ½ c.à.s. de purée de piment Bresc
- ½ c.à.s. d'échalote hachée
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 3 c.à.s. de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 c.à.s. de coriandre hachée
- 1 c.à.s. de menthe hachée
- 50 g de shiitaké séché
- 3 c.à.s. de sauce de soja
- Pour le concombre aigre-doux
- 1 concombre
- 1 dl de vinaigre naturel
- 0,2 dl d'eau
- 30 g de sucre
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- poivre et sel
- Pour la sauce chili au citron vert
- 1 dl de base pour kimchi (sauce chili-ail coréenne)
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 1 dl de sauce chili
- 2 c.à.s. de sirop de gingembre
- 1 c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- 1 c.à.c. depurée de coriandre Bresc
- 2 c.à.s. de sauce de poisson (Nuoc-mâm)

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

Méthode de préparation

Couper le concombre en quatre et retirer les pépins. Couper le concombre à la chinoise.
Porter l'eau à ébullition avec le vinaigre et le sucre. Ajouter le gingembre. Finir l'assaisonnement et laisser refroidir.
Verser le mélange sur le concombre et réserver dans un bac fermé au réfrigérateur.
Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients ensemble et laisser reposer.
Pour les dim sum, plonger les champignons shiitaké dans l'eau chaude pendant 10 à 15 minutes. Les rincer et laisser égoutter. Les hacher finement.
Faire revenir l'échalote, l'ail, la citronnelle et le piment rouge et ajouter le shiitaké et la sauce de soja.
Hacher les gambas nettoyées et les mélanger avec la viande hachée. Mélanger à nouveau avec les épices et shiitakés grillés.
Verser au milieu des feuilles pour wonton une petite quantité du mélange et enduire les bords avec un tout petit peu d'eau.
Replier les bords l'un vers l'autre et faire sortir l'air, puis bien fermer les bords.
Les plonger dans la friture avec l'huile à 180 degrés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les laisser égoutter sur du papier essuie-tout et servir avec le concombre et la sauce.