

SALADE DE CANARD À LA THAÏ AVEC PAPAYE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



Curry rouge thaï 450g



Purée de citronnelle 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4

Pour la salade

- 50 g de cacahuètes épluchées
- 400 g de papaye
- 20 g d'ail haché Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 100 g de haricots verts blanchis coupés
- 35 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 35 g de jus de citron vert
- 25 g de sucre de palme
- 12 tomates cerises
- 50 g de germes de soja
- 2 tiges d'oignon de printemps en petites rondelles
- ¼ de salade verte
- huile pour la cuisson
- chips à la crevette (kroepoek)

Pour le canard

- 2 magrets de canard
- 20 g de Thai red curry Bresc
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 16 g de sauce de soja
- 5 g de coriandre hachée
- 5 g de basilic thaï haché

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les magrets de canard en tranches. Mariner avec le curry rouge thaï et une cuillerée d'huile. Faire griller les cacahuètes jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et bien dorées et ajouter les haricots verts, l'ail, la citronnelle et le piment rouge. Éplucher la papaye et râper la chair sur la mandoline. Laver dans l'eau froide avec un peu de sel et laisser égoutter. Mélanger la sauce de poisson, le jus de citron vert et le sucre. Faire chauffer un wok et déposer le canard. Faire bien rissoler et assaisonner avec la sauce de poisson, la sauce de soja, la coriandre et le basilic thaï. Dresser le canard sur la salade de tomates, les germes de soja, la salade et l'oignon de printemps avec éventuellement un peu de cacahuètes grillées concassées, la coriandre et le basilic thaï.