

SALADE DE LÉGUMES À LA VIETNAMIENNE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 200 g de vermicelles chinois
- 2 échalotes
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 2 branches de céleri
- 2 tomates
- 1 carotte
- ¼ radis noir
- 15 g de ciboulette hachée
- 2 citrons verts (zeste et jus)
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 8 g de sucre
- 20 g d'eau
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 20 g de sauce chili épicée
- 6 g de coriandre hachée
- 6 g de menthe hachée
- 50 g de cacahuètes concassées

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter une grande casserole d'eau à ébullition, éteindre le feu et y laisser cuire le vermicelle, puis rincer sous l'eau froide.

Couper les tomates en morceaux.

Laver les autres légumes et les râper sur la mandoline. Nettoyer les herbes et les détailler.

Couper l'échalote en rondelles et mélanger avec les herbes, le zeste et jus de citron vert, le sucre et la citronnelle. Assaisonner avec le poivre.

Préparer la salade et répartir quelques gouttes de vinaigrette et les cacahuètes.