Salade de légumes chinois

Produits Bresc utilisés

Purée de piments rouges
450g

Ingrédients

10

- 3 tête de chou-fleur
- 3 paquet de bimi (broccoli asperge)
- 500 g de fèves de soja
- 5 choux pak choï de Shanghai
- 8 tiges d'oignon de printemps
- 250 g de germes de soja
- 3 oignon rouge
- 250 g de Soy & black garlic rub Bresc
- 125 g de gingembre pour sushi
- 13 g de graines de sésame grillé
- 25 g d'huile de sésame

Pour la saumure :

- 40 g de sel
- 5 dl d'eau
- 5 badianes (anis étoilé)
- 8 clous de girofle
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 5 g de graine de fenouil

Méthode de préparation

Mariner le chou-fleur dans la saumure et mettre sous vide. Laisser dans la saumure 4 à 5 jours, selon la taille. Couper grossièrement le pak choï à la chinoise. Couper les tiges de bimi sur la longueur. Émincer l'oignon de printemps en rondelles. Égoutter le gingembre et l'incorporer au ketjap. Mélanger l'huile de sésame, l'ail et la moitié de l'oignon de printemps.

Chauffer le four à 160 degrés. Mariner le chou-fleur avec le rub, puis le faire bien cuire au four. Faire sauter le bimi, l'oignon et le chou . Mouiller avec du rub et laisser un peu refroidir. Mélanger les fèves de soja et les germes de soja. Couper le chou-fleur en tranches et préparer la salade.

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