

SAUCE THAÏ AU CURRY ROUGE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry rouge thaï 450g



Purée de coriandre 450g

INGRÉDIENTS

0,5
l



- 3 tiges d'oignon de printemps
- 10 g de purée de coriandre Bresc
- 0,5 l de lait de coco
- 125 g de Thai red curry Bresc
- 1 citron vert (jus de)
- huile pour la cuisson
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole. Ajouter le curry rouge et faire cuire. Couper l'oignon de printemps en petites rondelles. Ajouter et déglacer avec le lait de coco. Faire réduire un peu la sauce de curry et ajouter le jus de citron vert et la purée de coriandre.