Soupe épicée au brocoli

Produits Bresc utilisés

Curry vert thaï 450g

Échalote hachée 1000g

Purée de citronnelle 450g

Purée de gingembre 450g

WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

8

- 2 têtes de broccoli
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 l de lait de coco
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 30 g de Thai green curry Bresc
- 30 g d'échalote hachée Bresc
- 20 g d'ail haché Bresc
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 30 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 100 g de germes de soja
- 5 g de basilic thaï haché
- 5 g de coriandre hachée
- 1 petite petite boîte de pousses de bambou
- 250 g de pleurotes
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Couper les troncs en petits morceaux et les fleurons grossièrement. Les faire bien cuire et ajouter l'ail, le curry vert thaï, la purée de citronnelle, le piment, l'échalote et le gingembre, et faire revenir le tout. Mouiller avec le bouillon et le lait de coco et porter à ébullition. Laisser doucement bouillir jusqu'à ce que le broccoli soit cuit. Détailler entre-temps les pleurotes et égoutter les pousses de bambou. Mixer la soupe en purée et assaisonner avec la sauce de poisson. Remplir les bols avec la garniture, verser la soupe dessus et garnir de coriandre et de basilic.

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