Gambas frites avec tikka masala et citron vert



Produits Bresc utilisés



Curry vert thaï 450g



Purée d'ail grillé 325g



Tikka masala 450g



WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

4

- Pour le la duxelle de champignons
- 200 g de champignons forestiers
- 1 échalote hachée
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- Pour la sauce tikka masala
- 20 g de Tikka masala Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 2 dl d'eau
- 2 dl de crème fraîche
- beurre
- Pour les gambas
- 4 grosses gambas décortiquées
- 10 g de Thai green curry Bresc
- Autre
- zestes de citron vert confits
- 1 poivron rouge

Méthode de préparation

Bien nettoyer les champignons, les couper finement et faire revenir avec l'échalote et l'ail grillé jusqu'à évaporation complète du jus. Assaisonner avec le poivre du moulin et du sel.
Porter à ébullition l'eau avec la crème fraîche, le gingembre pour wok et le tikka masala et laisser réduire afin d'obtenir la saveur désirée. Monter au beurre à la minute.
Mariner les gambas 30 minutes dans le curry vert, puis les saisir à feu vif l'une après l'autre jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites.
Nettoyer le poivron, enlever la peau, caraméliser au four et le couper en rondelles.
Disposer la duxelles dans une assiette creuse, dresser les gambas et arroser de sauce tikka masala. Garnir avec le poivron et les zestes de citron vert.

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