

## GELÉE DE CURRY ROUGE



### INGRÉDIENTS

0,5  
l



- 0,5 l de bouillon de poulet
- 6 g d'agar-agar
- 10 g de Thai red curry Bresc
- 4 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 feuille de citron vert

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients sauf l'agar-agar.  
Laisser infuser à feu doux.  
Laisser refroidir et tamiser.  
Mélanger l'agar-agar et porter à ébullition. Faire cuire un instant.  
Verser le mélange sur une plaque ou un moule et laisser refroidir.