Mousse de curry rouge

Produits Bresc utilisés

Bresc Curry rouge thaï 450g

Ingrédients

700 g

- 5 dl de lait de coco
- 2 dl de bouillon de poulet
- 40 g de Thai red curry Bresc
- 3 feuilles de citron vert
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 30 g de pro espuma à chaud (Sosa)
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Faire revenir le curry rouge thaï sans le faire brunir. Déglacer avec le bouillon de poulet et le lait de coco. Ajouter les feuilles de citron vert. Laisser doucement infuser une demi-heure. Retirer les feuilles et réduire le mélange en purée. Ajouter la sauce de poisson selon votre goût et réduire le pro espuma en purée. Tamiser le mélange. Remplir le siphon, mettre 1 à 2 embouts et réserver chaud.

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