Petits gâteaux de poisson thaïlandais avec trempette au citron vert

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

30 stuks

Pour les petits gâteaux de poisson

- 200 g de gambas décortiquées
- 150 g de filet de poisson frais
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de coriandre Bresc
- 4 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 50 g de lait de coco
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- poivre et sel
- graines de sésame blanc et noir
- panko
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 1 tranche de pain blanc tramezzini
- 1 citron vert en quartiers
- salade verte

Pour la trempette

- 1 citron vert (zeste et jus)
- 0,5 dl d'eau
- 1/2 bouquet de coriandre fraîche hachée
- 0,2 dl de sauce chili (Sriracha)
- 0,3 dl de sauce chili douce
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- ½ tige d'oignon de printemps

Méthode de préparation

Mixer le poisson nettoyé avec les gambas et les autres ingrédients. Assaisonner avec un peu de jus et de zeste de citron vert, du sel et du poivre. Mélanger le panko dans les graines de sésame. Aplatir un peu le pain tramezzini et le tartiner avec le mélange de poisson. Paner avec le mélange de sésame. Congeler les petits gâteaux au poisson et les découper dans la forme souhaitée. Couper finement l'oignon de printemps. Pour la trempette, bien mélanger tous les ingrédients ensemble et servir avec les petits gâteaux au poisson, des quartiers de citron vert et de la salade verte.

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