Ragoût d'agneau à la citronnelle



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

10

- 1500 g de gigot d'agneau
- 75 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 75 g d'ail haché Bresc
- 75 g d'échalote hachée
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 60 g de sucre de palme
- 3 citron vert
- 75 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 50 g de coriandre hachée, menthe et basilic thaï
- 5 dl de lait de coco
- 3 paquet de mihoen
- 3 poivron pointu
- 3 poireau
- 3 oignon
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Couper le poireau, le poivron et l'oignon en lanières. Couper le gigot d'agneau en tranches. Mélanger le jus de citron vert avec le sucre de palme et badigeonner la viande de cette marinade. Faire sauter la viande avec la purée de citronnelle, l'ail, le gingembre et le piment, déglacer avec le lait de coco et laisser mijoter. Assaisonner avec de la sauce de poisson. Porter une casserole d'eau à ébullition et laisser tremper le mihoen de 2 à 4 minutes, le tamiser et rincer. Faire fricasser les légumes avec le mihoen et assaisonner avec de la sauce de poisson. Servir avec la viande rôtie et garnir d'herbes hachées.

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