Salade de brocoli à la japonaise avec mayonnaise au sésame

Produits Bresc utilisés

Ail haché 1000g

Ail haché 450g

Purée d'ail grillé 325g

WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

4

- 2 têtes de broccoli
- 10 g d'ail haché Bresc
- 2 dl de vinaigre de riz
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 100 g de sucre
- sel
- 20 g d'huile de sésame
- 10 g de purée roasted garlic Bresc
- 10 g de graines de sésame
- 200 g de mayonnaise
- 1 dl de sauce de soja
- huile pour la cuisson
- farine de tempura
- eau gazeuse glacée
- mizuna

Méthode de préparation

Couper le tronc des broccolis et réserver les fleurons. Couper les troncs en fines tranches. Porter le vinaigre à ébullition avec le sucre, le sel et la moitié du gingembre. Mettre les morceaux du tronc des broccolis dans ce liquide et faire cuire 1 minute. Laisser refroidir. Faire préchauffer la friture. Faire griller les graines de sésame dans une poêle sèche et laisser refroidir. Incorporer l'huile de sésame dans la mayonnaise et mélanger les graines de sésame et l'ail grillé. Ajouter la sauce de soja selon votre goût. Faire chauffer le wok et y faire fricasser la moitié des fleurons. Ajouter l'ail et le gingembre et assaisonner avec du poivre et la sauce de soja. Mélanger la farine de tempura avec suffisamment d'eau gazeuse afin d'obtenir une belle pâte lisse. Verser l'autre moitié des fleurons dans la pâte et les faire bien dorer dans la friture. Dresser le plat avec la mayonnaise de sésame. Saupoudrer de graines de sésame et verser quelques gouttes de sauce de soja autour. Garnir de mizuna.

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