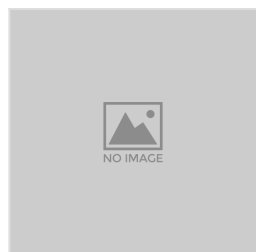


SAUCE AU CURRY ET ASPERGES VERTES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Curry vert thai
450g

INGRÉDIENTS

0,5
l



- 1 botte d'asperges vertes
- 30 g de Thai green curry Bresc
- 2 dl de lait de coco
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- huile pour la cuisson
- 1 tige d'oignon de printemps
- poivre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le dernier morceau des asperges vertes. Couper le bout et couper les asperges en morceaux. Les faire fricasser jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Faire cuire le curry vert thaï avec et déglacer avec le lait de coco. Couper l'oignon de printemps en petites rondelles et réserver quelques rondelles pour la garniture. Écraser le tout en purée dans le blender et assaisonner avec du poivre et un peu de sauce de poisson. Passer au tamis fin. Garnir d'oignon de printemps.