

## SAUCE MANGUE CHILI



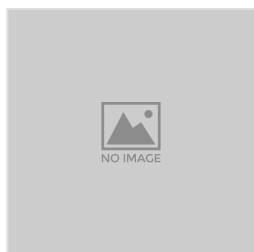
### INGRÉDIENTS

0,5  
|

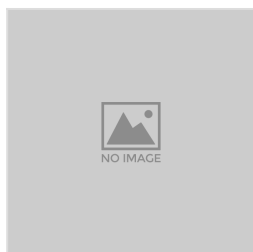


- 2 mangues
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 1 dl de sauce chili
- 4 c.à.s. de vinaigre de riz
- 1 dl de sirop de gingembre
- 20 g d'échalote hachée Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- huile pour braiser

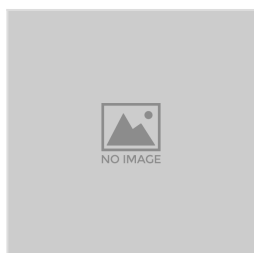
### PRODUITS BRESC UTILISÉS



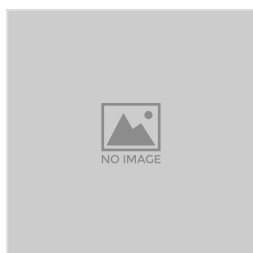
Bresc Ail haché 1000g



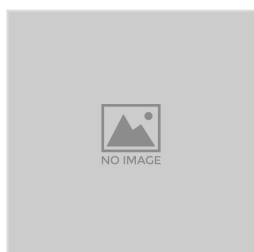
Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée  
1000g



Bresc Purée de  
citronnelle 450g



Bresc WOK Piment vert  
et rouge 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher les mangues. Couper la chair en dés. Faire revenir l'échalote, l'ail, le piment pour wok. Ajouter la purée de citronnelle et la mangue. Mouiller avec le sirop de gingembre, le vinaigre et la sauce chili et faire cuire. Réduire en purée si vous le désirez.