

SOUPE THAÏE À LA CITROUILLE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Curry rouge thaï
450g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de
gingembre 450g



Bresc WOK Piment vert
et rouge 450g

INGRÉDIENTS

8

- 1 doubeurre, pelée et coupée en morceaux
- 1 c.à.s. d'ail haché Bresc
- 2 c.à.s. Thai red curry Bresc
- 4 c.à.s. d'échalote hachée
- 3 c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- 2 c.à.s. de purée de gingembre Bresc
- 2 c.à.s. de WOKpiment Bresc
- 1 l de bouillon de poulet
- 1 l de lait de coco
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 2 c.à.s. émincé Basilic thaï
- 2 c.à.s. coriandre hachée
- 4 tiges d'oignon de printemps
- 100 g de germes de soja
- 1 petite petite boîte de mini épis de maïs
- 100 g de champignons bruns

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire sauter le potiron jusqu'à ce qu'il soit bien doré, puis le faire revenir avec l'échalote, le gingembre, la purée de citronnelle, l'ail, le curry rouge thaï et le piment, et mouiller de bouillon et de lait de coco. Faire cuire à feu doux 20 minutes jusqu'à ce que le potiron soit bien cuit et mixer la soupe en purée. Couper entre-temps l'oignon de printemps en petites rondelles, le maïs à la chinoise et les champignons en lamelles. Assaisonner la soupe avec la sauce de poisson. Remplir les bols avec les légumes, verser la soupe par dessus et garnir avec les herbes.