Soupe thaïe aux épinards et à la crème de coriandre et citron vert

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

4

- 0,5 l de crème fraîche
- 0,5 l de bouillon de légumes
- 500 g d'épinards
- 100 g de germes de soja
- 100 g de champignons bruns
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 50 g d'ail haché Bresc
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 50 g de Madras Bresc
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de coriandre, feuilles
- 2 oignons de printemps
- 1 oignon rouge
- sauce de poisson
- sel et poivre
- 0,5 l de crème fouettée non sucrée
- 0,25 bouquet de coriandre
- 1 citron vert
- sel et poivre

Méthode de préparation

Écraser finement la coriandre avec un peu de crème fraîche et le jus d'un citron vert. Battre le reste de la crème et l'ajouter, saler et poivrer. Hacher finement l'oignon rouge, faire rissoler dans un peu d'huile avec le gingembre et l'ail, et y ajouter la purée de citronnelle, la purée de piment et le Madras, et laisser revenir. Ajouter les épinards et déglacer avec la crème et le bouillon. Porter le tout à ébullition et mixer en une soupe. Assaisonner de poivre et de sauce au poisson. Hacher finement l'oignon de printemps et les champignons et garnir la soupe de coriandre et de germes de soja.

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