Tempura de gambas avec pesto de petits pois



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

Pour le pesto de petits pois

- 200 g de petits pois cuits
- 10 g de basilic
- 40 g de pignons de pin
- 55 g d'huile d'olive
- 5 g d'ail haché Bresc

Pour la marinade

- 30 g d'ail haché Bresc
- 30 g de vinaigre de riz
- 1 g de sel
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de sauce de soja
- 10 g d'huile d'olive
- 2 g de purée de gingembre Bresc
- 5 g de mirin (vin de riz sucré)
- 12 gambas décortiquées

Pour la pâte à tempura

- 50 g de farine
- 50 g de farine de riz
- 75 g d'eau glacée

Méthode de préparation

Mélanger tous les ingrédients pour le pesto de petits pois et mélanger en une masse homogène. Assaisonner. Mélanger tous les ingrédients pour la marinade, et y incorporer les gambas, puis laisser mariner 5 minutes. Mélanger la farine, la farine de riz et l'eau glacée. Passer les gambas une par une dans ce mélange de farine et faire frire. Assaisonner avec un peu de sel et servir aussitôt avec le pesto de petits pois.

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