



SOUPE TOM KHA GAI AVEC ÉMINCÉ THE GREEN MOUNTAIN

FUSION

VÉGAN

SOUPES

SUCCÉDANÉS DE VIANDE



10 portions



Hôtellerie, restauration & traiteur



Secteur social

INGRÉDIENTS

- THE GREEN MOUNTAIN Plant Based émincé, IQF, 600 g
- BRESC Marinade pour poulet, 24 g
- Huile de colza, 50 ml
- Margarine (sans additifs d'origine animale), 80 g
- Oignons émincés 3 mm, 90 g
- BRESC purée de citronnelle, 70 g
- BRESC purée de gingembre, 30 g
- BRESC ail espagnol fraîchement haché, 20 g
- BRESC wok piment vert et rouge, 15 g
- Eau du robinet, 1,8 l
- Lait de coco, 1,2 kg
- Poudre de bouillon de légumes, 40 g
- Sel de table, 10 g
- Feuilles de limes kaffir, 60 g
- Huile de sésame grillée, 30 g
- Champignons shiitake frais, 300 g
- Sauce soja 30 g
- Germe de soja, 200 g
- Botte de coriandre, 15 g

PRÉPARATION

- 1 Faire mariner les morceaux de viande dans la marinade.
- 2 Retirer les pieds fibreux des champignons shiitake et couper les chapeaux en lamelles.
- 3 Faire fondre la margarine dans une casserole adaptée et y faire revenir les dés d'oignon.
- 4 Faire revenir la citronnelle, le gingembre, l'ail et les piments.
- 5 Remplir avec de l'eau et du lait de coco.
- 6 Assaisonner avec du bouillon en poudre, du sel et des feuilles de combava.
- 7 Laisser mijoter la soupe à feu doux pendant environ 30 minutes.
- 8 Retirer les feuilles de combava du potage.
- 9 Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile de sésame et faire dorer la viande en la retournant pour qu'elle soit croustillante de tous côtés.
- 10 Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'arachide grillée, faire revenir les lamelles de champignons, déglacer avec la sauce soja et laisser réduire.
- 11 Incorporer les germes de soja aux champignons.
- 12 Mettre la viande émincée dans la soupe et laisser infuser encore 5 minutes.
- 13 Disposer la soupe et la garnir avec les champignons et de la coriandre.

TIPPI! Pour plus de piquant, faites cuire plus de piments.