

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
- Germes 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.

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