

Bouillon thaï aux crevettes

Bouillon parfumé aux saveurs thaïes garnis de crevettes et de légumes croquants, pois gourmands, pousses de bambou, carottes, champignon et brocoli.



Vapeur



Mise en place

Eplucher la carotte et la couper en julienne.
Blanchir quelques secondes dans une eau bouillante, les têtes de brocolis, les pois gourmands et les fèves.
Réaliser un bouillon de poulet parfumé au basilic Thaï.

Mise en oeuvre

Dresser les légumes et ajouter le bouillon bien chaud dessus.
Accompagner de sauce soja, et d'un bouquet de basilic frais.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE SOJA ALLEGEE EN SEL	7907	20 g
Pousse de bambou		30 g
Basilic frais		5 g
Champignons de Paris		40 g
Crevettes avec le fouet		80 g
Feves		30 g
Brocolis		30 g
Carottes		30 g
Pois gourmands		40 g