

# ASSAISONNEMENT THAÏ

## FICHE DÉGUSTATION



● *Saveurs*  
Gingembre, piment, citron vert

**DESCRIPTION :** Assaisonnement thaï pour poisson, volaille, plats cuisinés ou snacking. Les notes épicées gingembre, piment, cardamome relevées d'une note citron vert assaisonneront parfaitement votre plat aux couleurs de l'Asie.

## ► DÉCLARATION INGRÉDIENTS

Épices et plantes aromatiques (paprika, coriandre, curcuma, gingembre (**sulfites**), cumin, piment fort, anis vert, cardamome, ail (**sulfites**), poivre), chapelure (**blé**), sel, oignon déshydraté (**sulfites**), sucre, arôme naturel de citron vert.



## ► RECETTE

### CREVETTES À LA THAÏ

- 250g de crevettes décortiquées
- Citron vert
- Huile de sésame
- 30g assaisonnement thaï
- Poivron rouge
- 250ml de lait de coco
- 100g de nouilles chinoises
- Coriandre fraîche

Faire mariner les crevettes avec l'assaisonnement thaï, le jus du citron vert, l'huile de sésame et le poivron rouge.

Faire revenir l'ensemble dans un wok et ajouter le lait de coco.

Cuire les nouilles et les ajouter à l'ensemble

Hâcher la coriandre et l'ajouter sur le plat au moment de servir.