



ALDENTO

LA CURIOSITÉ, ÇA A DU BON

ALDENTO, SON CONFIT DE POIREAUX À LA THAÏLANDAISE

Par Géraldine & Sophie



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 200 gr de pâtes ALDENTO
- 3 poireaux fins ou 2 gros poireaux
- 1 morceau de gingembre (+/3 cm)
- 1 piment doux rouge
- Le jus d'un citron vert
- 1 grande ou 2 petites feuilles de lime

PRÉPARATION

Utilisez la partie blanche et la partie verte des poireaux. Pour moins d'amertume, utilisez le blanc uniquement. . . Dans ce cas, prévoyez plus de poireaux et utilisez la partie verte pour une soupe.

- Otez la racine des poireaux, passez les sous l'eau et réservez-les. Ciselez finement les poireaux, en commençant par le blanc, afin d'obtenir de fins anneaux. (N'utilisez pas la fin de la partie verte qui peut être plus fibreuse et plus amère). Rincez l'ensemble sous l'eau. Séparez les petits anneaux avec vos doigts. Réservez-les.
- Ciselez finement le gingembre et réservez-le.
- Coupez le piment sur la longueur et épépinez-le. Ciselez-le finement et réservez-le.
- Versez l'huile de tournesol dans un "fait-tout" ou un wok. Chauffez-la et jetez-y 2/3 des poireaux, le gingembre et le piment. Si vous voulez un effet moins confit, vous verserez le dernier tiers de poireaux 5 min. avant de servir, sinon ajouter le dernier tiers maintenant.
- Ajoutez la feuille de lime bien au centre afin qu'elle infuse et dégage ses arômes. Selon votre goût, retirez la en cours ou en fin de préparation. Nous, nous la retirons avant de servir. Ajoutez les sauces

- 1 petite c. à c. de cassonade
- 1 c. à s. de « Fish sauce » sauce poisson
- 1 à 2 c. à s. de sauce Ketjap Manis (sauce de soja aigre douce indonésienne)
- Huile de tournesol
- Un peu d'eau
- Sel et poivre (facultatif)

(Fish et Ketjap Manis) ainsi que la cassonade et mélangez.

- Faites réduire le tout pendant 10 à 15 minutes à feu doux et surveillez la cuisson. Pendant la cuisson, ajoutez de temps en temps, un filet d'eau ou d'huile pour éviter qu'ils ne collent, ou ne sèchent.
- Remuez de temps en temps jusqu'à ce que les poireaux soient fondus et aient un aspect « confit ».
- Ajoutez le jus de citron vert en deux temps (+/- 2 min. entre les deux) et laissez réduire 2 à 3 min.
- Ajustez l'assaisonnement selon votre goût. Il ne vous reste plus cas servir.

Bon appetit !

Le petit conseil

Pour un goût plus doux, ajoutez une demie courgette coupée en fines lamelles que vous ferez revenir avec les poireaux.

Pour un effet plus croquant, coupée une demie carotte en petits dés et ajoutez-les en fin de cuisson.. ; -)

