



Communiqué de presse - Avril 2015

# LEGUMES CUISINES A LA THAÏ LAIT DE COCO & CORIANDRE



En 2015, Cassegrain vous fait voyager vers d'autres destinations.... Forte de son succès, la marque vous invite à découvrir sa nouvelle création **culinaire inspirée des recettes traditionnelles thaïlandaises**.

Inspirée des saveurs de la Thaïlande, cette recette vous fera voyager dès la première bouchée. La touche croquante de **la châtaigne d'eau** se mêle à la douceur du **lait de coco** et de la **coriandre** pour une expérience culinaire inédite.

Délicieuse associée à une brochette de gambas ou mijotée avec des aiguillettes de poulet.

#### Informations pratiques

Poids net total : 375g

Prix marketing conseillé : 3,45€

Disponible au rayon conserves de légumes



Communiqué de presse - Avril 2015

# CRÊPES CROUSTILLANTES AUX LÉGUMES CUISINÉS À LA THAÏ



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte de 375g de légumes cuisinés à la Thaï
- 125g de farine
- 25cl de lait
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

## La recette

- #1** Préparer la pâte à crêpe un peu plus d'une heure à l'avance. Dans un saladier, mettre la farine tamisée et  $\frac{1}{4}$  du lait. Délayer pour éviter les grumeaux. Ajouter les œufs battus et le sel. Mélanger à nouveau. Ajouter petit à petit le reste du lait. Lorsque la pâte est homogène et sans grumeaux, la laisser reposer 1 heure.
- #2** Réaliser des crêpes très fines à la crêpière enduite d'un peu de beurre.
- #3** Dans chaque crêpe, découper des ronds de 8cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Préchauffer le four à 150°
- #4** Déposer les petites crêpes sur du papier sulfurisé et les glisser au four. Surveiller attentivement la cuisson, les crêpes doivent dorer presque uniformément
- #5** Réchauffer le légumes cuisinés à la Thaï.
- #6** Déposer une crêpe dans une assiette de service et recouvrir d'une grosse cuillère à soupe de légumes cuisinés à la Thaï. Déposer une deuxième crêpe par dessus et remettre une grosse cuillère de légumes cuisinés à la Thaï. Terminer par une dernière crêpe.
- #7** Faire le même montage dans chaque assiette
- #8** Décorer de quelques brins de coriandre.
- #9** Servir avec une viande ou un poisson de votre choix