Curry coco de poulet
Pomme verte, riz valencienne
8 couverts

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				**Réaliser la sauce curry coco :** -Éplucher, laver les oignons et la citronnelle. -Émincer le tout très finement et réserver. -Suer à l'huile d'olive l'oignon sans coloration jusqu'à ce qu'il soit translucide, ajouter la citronnelle et laisser cuire environ 10 minutes à feu doux, ajouter le curry et laisser infuser. -Déglacer avec le lait de coco et la crème et laisser réduire environ 20 minutes, passer dans une étamine fine. **Cuisson de la viande :** - Couper les blancs de poulets en lanières. - Sauter les morceaux à l'huile d'olive dans une poêle et assaisonner. - Une fois cuit, garder moelleux, égoutter. - Ajouter les morceaux à la sauce et cuire environ 5 minutes , réserver au chaud. **Riz valencienne :** - Éplucher et laver les légumes. - Ciseler finement les oignons et tailler les poivrons en brunoise. - Suer au beurre les oignons sans coloration, ajouter les poivrons,nacrer le riz deux ou trois minutes et mouiller avec le fond blanc de volaille, porter à ébullition et cuire au four à 150°C pendant 20 minutes. - Égrener au beurre. **Dressage, finition :** - Dresser le poulet en assiette et décorer avec une julienne de pomme. - Emporte-pièce le riz
Blancs de poulet	Pièce	8		
Oignon blanc	Kg	0,2		
Citronnelle	Pièce	1 bâton		
Ail	Gousse	2		
Curry Madras	Kg	0,02		
Lait de coco	L	0,03		
Crème liquide entière	L	0,05		
Pomme Granny	Pièce	1		
Huile d'olive	L	pm		
Piment d'Espelette	pm	pm		
Sel poivre	pm	pm		
RIZ VALENCIENNE				
Riz long	Kg	0 ,5		
Beurre	Kg	0 ,08		
Oignons	Pièce	1		
Poivron rouge	Kg	0,4		
Poivron vert	Kg	0,4		
Thym, laurier	pm	pm		
Sel, poivre	pm	pm		
Fond blanc de volaille	L	0,75		
Notes personnelles :				