FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

Sauté de poulet au curry rouge en croûte de riz

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Riz long Basmati en sachet 2,5 kg TAUREAU AILE	0238727
PM	Curry rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244924
1	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
0.2	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.02	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.05	Fonds blanc de volaille Premium en pâte en pot 630 g CHEF	0003156
0.05	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
0.05	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.25	Oignons	~
0.5	Crème liquide	~
0.15	Echalotes	~
2.5 kg	Blanc de poulet	~
0.2	Petits pois frais	~
1	Courgettes	~
0.5	Poivron rouge	~
0.8	Epinards frais	~

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Étapes de préparation

1. Tailler les filets de poulet en petits morceaux. Réserver au frais.
2. Tailler en fine brunoise les poivrons rouges, les courgettes ainsi que les oignons. Réserver au frais.
3. Dans une eau bien salée, blanchir rapidement les petits pois. Rafraichir et réserver au frais.
4. Remettre en œuvre le fond blanc de volaille. Réserver.
5. Mettre en cuisson le riz avec de la matière grasse, dans un sautoir avec couvercle, comme un risotto. Nacrer le riz, mouiller, assaisonner de sel et poivre et terminer la cuisson à la crème liquide. Réserver sur une plaque plate au frais.
6. Passer les morceaux de poulet à la Maïzena.
7. Dans une poêle avec de la matière grasse, faire revenir les brunoises de légumes (poivron et courgette) croquantes.
8. Dans une sauteuse, ajouter les oignons avec de la matière grasse, déposer les morceaux de poulet et les faire saisir. Assaisonner de sel et de curry rouge, mouiller avec un peu de fond de volaille. Ajouter les purées d'ail et gingembre puis le lait de coco. Laisser réduire. Terminer la cuisson et ajouter les légumes croquants ainsi que les épinards frais et quelques petits pois. Rectifier l'assaisonnement. Laisser bien refroidir.
9. A l'aide d'une louche ou d'un moule en demi-sphère, former les portions de poulet au curry. Laisser bien refroidir.
10. Enrober les boules de poulet d'une couche de riz froid bien hermétique. Laisser prendre au froid quelques heures.
11. Dans une friteuse chaude à 180°C. Plonger les boules de riz afin de leur apporter une croute dorée.
12. Egoutter sur un papier absorbant les boules de riz et terminer la réchauffe au four à 150°C.
13. Servir accompagné d'une sauce tomate parfumée au curry rouge.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation