

## Curry d'haricots rouges. Epinards poêlés



### Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
15 kg	Haricot rouge BIO en poche 2,25 kg BONDUELLE	0207830
20 kg	Epinards branches	~
3 kg	Oignons émincés	~
10 PCE	Ail	~
1	Huile d'olive	~
5 litres	Lait de coco	~
0.5	Curry	~
5 kg	Riz long cuit	~
PM	Sel	~
PM	Poivre	~
PM	Cumin	~
PM	Coriandre fraîche	~

### Étapes de préparation

- 1 Déconditionner les Haricots rouges Bonduelle Food Service.
- 2 Cuire les Epinards Bonduelle Food Service au four vapeur selon les recommandations puis réserver.
- 3 Faire revenir les Oignons émincés Bonduelle Food Service et l'ail dans une sauteuse avec de l'huile d'olive.
- 4 Ajouter les épices et le lait de coco puis faire revenir 3 minutes.

- 5 Pour finir ajouter les Haricots rouges et les Epinards, rectifier l'assaisonnement, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes supplémentaires.
- 6 Servir bien chaud avec le riz chaud. Et ajouter la coriandre fraîche préalablement ciselée.