

Coco'tte de poulet à la Thaï



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	400 Gramme
	Poulets	5 Kilo
	Carottes	200 Gramme
	Poireaux	200 Gramme
	Petits pois	200 Gramme
	Oignons	2 Pièce
	Citrons	5 Pièce
	Gingembre frais	100 Gramme
	Gingembre confit	25 Gramme
	Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou	55 Gramme
	Lait de coco	400 Gramme
	Crème coco, sucre	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation du poulet :
Découper les poulets à cru. Avec les carcasses, réaliser un fond blanc de volaille avec les zestes de 2 citrons et 50 g de gingembre frais coupé. Cuire pendant 30 minutes à feu doux. Passer au chinois.
- 2 Préparation de la crème coco, citron et gingembre :
Faire suer les oignons ciselés dans 25 g de beurre sans coloration. Ajouter les morceaux de poulet et laisser colorer. Couvrir de fond blanc de volaille, ajouter le zeste de 2 citrons et 50 g de gingembre frais râpé. Assaisonner et faire cuire pendant 20 à 25 minutes (retirer les blancs après 15 minutes de cuisson puis laisser finir de cuire les cuisses). Retirer les cuisses et réduire le jus de cuisson à glace. Ajouter la crème et le lait de coco. Réduire à consistance nappante. Assaisonner avec du sel, poivre et un peu de sucre, et ajouter le jus d'un citron. Mixer et filtrer la sauce.

Coco'tte de poulet à la Thaï

- 3 Préparation des légumes :
Eplucher et laver les carottes. Préparer les poireaux. Tailler les carottes et les poireaux en biseaux. Cuire chaque légume dans une casserole avec 10 g de beurre, du sel, du poivre, du sucre et un peu d'eau. Il faut environ 2 à 3 minutes pour les poireaux et les petits pois et 7 à 8 minutes pour les carottes.
- 4 Préparation du citron confit :
Peler à vif un citron. Couper en dés la peau du citron. Blanchir 3 fois. Rincer. Ajouter 50 g de sucre, le jus du citron et cuire environ 20 à 30 minutes à feu très doux.
- 5 Dressage :
Dans une cocotte, disposer le poulet, les légumes et le citron et le gingembre confit. Verser la crème coco, citron et gingembre.