

CURRY DE POULET VIÊT NAM



RÉALISATION DU CURRY DE POULET VIÊT NAM

La cuisine est une façon de faire voyager les enfants, en titillant leurs papilles on ouvre des portes vers de nouveaux horizons et de nouvelles cultures. Cette recette me vient du pays de mon père, elle a été pour moi l'occasion de parler du Viêt Nam à mes propres enfants et de leur faire découvrir des horizons lointains.

LE CURRY DE POULET : LES INGRÉDIENTS

2 blancs de poulet entiers 1 cuiller à soupe de curry en poudre 1 cuiller à soupe de colombo 1 cuiller à soupe de gingembre en poudre 1 petit oignon 3 branches de coriandre fraîche Sel De l'eau Un faitout ou une casserole 3 cuillers à soupe d'huile

LE CURRY DE POULET : LA PRÉPARATION

Préparer le curry, le colombo et le gingembre dans une assiette. Si les enfants n'aiment pas les goûts trop prononcé, il suffit d'utiliser une cuiller à café pour doser la poudre. Couper le poulet en gros morceaux. Eplucher l'oignon et le couper en rondelles, puis couper les rondelles en deux. Mettre l'huile dans le faitout et la chauffer à feu vif. Faire blondir l'oignon, attention il ne doit pas griller. Mettre le poulet dans le faitout et le faire dorer sous toutes ses faces. Ajouter les épices et tourner pour imprégner tous les morceaux de poulet et saler. Ajouter de l'eau froide, l'eau doit couvrir les morceaux de poulet. Faire cuire 30 minutes environ avec le couvercle. Couper la coriandre avec des ciseaux. Ajouter la coriandre. Il ne reste plus qu'à servir le poulet au curry Viêt Nam accompagné d'un bol de riz

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr