

# FICHE RECETTE 33 : POULET AU CURRY

		QUANTITES		MODE OPERATOIRE	TECH.
DENREES	unités	4 Pers			
- escalope de poulet - pulpe de tomates - crème fraîche liquide - oignon - pomme - poudre de curry - sel - huile d'arachide ou d'olive	Pièce g cl Pièce Pièce cc	4 200 20 1 1 4		- Laver et décontaminer l'oignon - Le couper en tranches fines  - Faire chauffer doucement un peu d'huile dans une sauteuse - Faire revenir l'oignon dans la sauteuse jusqu'à ce qu'il soit fondu - Pendant ce temps, mettre des gants à usage unique, couper le poulet en cubes réguliers sur la planche à découper préalablement désinfectée et rincée soigneusement - Quand l'oignon est fondu, faire sauter les morceaux de poulet rapidement. - Ajouter la pulpe de tomate, la crème et la poudre de curry. - Faire cuire à feu très doux ,à couvert pendant 15 minutes.	<b>Lavage</b> <b>Epluchage</b> <b>Taillage de légumes et fruits</b>  <b>Taillage de volaille</b>  <b>Cuisson au sauté de volaille</b>
				- Pendant ce temps, après avoir débarrassé et nettoyé son poste, laver et décontaminer une pomme. - La couper en très petits cubes. - Au bout des 15 minutes de cuisson, incorporer la pomme et saler. - Rectifier l'assaisonnement si besoin est - Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes à couvert.  - Pour la vente à emporter, mettre en barquettes et refroidir rapidement en cellule de refroidissement.	<b>Utilisation cellule de refroidissement rapide</b>
MATERIEL					
Bac à débarrasser Econome Couteau d'office Couteau de découpe Planche à découper Sauteuse avec couvercle Bols					
DRESSAGE					
- barquettes pour vente à emporter - en assiette pour restaurant					