**Cari vert au poulet**

30 portions

**Ingrédients**

* 780g d’haricots verts congelé
* 380g de petits poids congelé
* 700g de poivrons verts
* 330g d’épinards
* 1200g de lait de coco (3 cannes biatchs)
* 2000g de lanières de poulets
* Pâtes de cari vert
* 70g de fécule de maïs

**Instruction :**

1. Faire colorer le poulet dans l’huile de canola
2. Mettre tous les ingrédients et le poulet dans un gros chaudron et faire chauffer à feu moyen durant et lorsque le tout mijote attendre 15 minutes.
3. Ajouter la fécule de maïs mélanger avec l’eau dans le cari et fermer le feu.
4. Laisser reposer une nuit et monter le lendemain.

**Montage :**

Déposer 180g de riz mexicain dans un plat noir, mettre 240g de cari, poser 30g de chutney sur le dessus. Wow que c’est beau…