



Plats



Wok

# Curry rouge de gyozas

Curry rouge thaïlandais aux gyoza de poulet et petits légumes croquants.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le curry rouge.

Laver, éplucher et couper en bâtonnets la carotte.

Préparer les haricots verts et les blanchir dans de l'eau bouillante salée environ 2/3 minutes.

Laver et couper en deux les tomates cerises.

## Mise en oeuvre

Dans une poêle ou casserole chaude et légèrement huilé, colorer les Gyoza de poulet sur un côté environ 30/40 secondes, retourner les gyoza et ajouter la sauce curry rouge, la carotte, haricots verts et tomates cerises et laisser mijoter doucement environ 3/4 minutes.

Servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE CURRY ROUGE THAI	7851	100 g
GYOZA DE POULET	7484	5 pces
Carottes		40 g
Tomates cerises		30 g
Haricots verts		30 g
Coriandre fraîche		2 g