

Curry rouge de gyozas

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



Plats



Wok



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le curry rouge.
Laver, éplucher et couper en batonnets 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