

Tagliatelles de poulet au curry jaune

Tagliatelles avec aiguillettes de poulet, légumes croquants dans une sauce curry thaïe



Plats



Vapeur



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la sauce curry jaune.
 Dans une bouillante cuire les tagliatelles, puis les réserver.
 Préparer et laver les champignons.
 Blanchir dans une bouillante salée les pois gourmands environ 3 minutes
 Laver et émincer le poivron rouge.
 Eplucher et laver la carotte puis la couper en julienne.
 Couper le poulet en cubes irréguliers, puis réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer la sauce curry au bain marie.
 Dans une poêle ou sauteuse chaude et légèrement huilé, saisir les oignons et champignons, ajouter le poulet et les carottes et les pois gourmands, mélanger délicatement les ingrédients et laisser cuire 1 minute environ, puis ajouter les tagliatelles et la sauce curry chaude.
 Servir aussitôt avec la coriandre haché.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE CURRY JAUNE THAI	 7850	100 g
Coriandre fraîche		5 g
Poivrons rouges		30 g
Pois gourmands		40 g
Champignons de Paris		60 g
Blanc de poulet		70 g
Tagliatelle		80 g