



Les recettes

Ratatouille Laotienne Poulet légumes

Recette pour 20 personnes

Ingredients :

- 4 kg de cuisse de poulet
- 5 tiges de citronnelle, 1 piment, 1 galanga
- 2 petits bols de riz gluant, des échalotes
- 2 Kg de poireaux
- 1 Kg de courgettes
- 1 Kg d'endives
- 1,2 Kg d'aubergines
- 1 Kg d'haricots verts
- Feuilles de combawa (basilic laotien) (Pak Si)
- 2 bouillons de poulet

Préparation de la viande :

- Découper le poulet, enlever la peau, la couper en petits morceaux.
- Faire revenir la peau dans une poêle, bien faire griller et servir à l'apéritif.

Cuisson :

- Faire revenir les morceaux de poulet, avec la citronnelle, les échalotes et le galanga coupés très fin dans une grande marmite.
- Ajouter les bouillons de poulet et le nuoc man.
- Laisser cuire ¼ d'heure et ajouter tous les légumes coupés en morceaux.
- Faire tremper le riz gluant dans l'eau + piment coupé en petits morceaux.
- Le mettre dans la marmite pour épaissir la sauce.
- Ajouter le combawa et rectifier l'assaisonnement.
- On peut aussi mettre dans ce plat des champignons et des asperges.

Une sauce au piment sera servie à part ainsi qu'un bol de riz.