



## Les recettes

**A A F V RECETTE cours RITA**

**07/04/2014**

### **BROCHETTES de filets de DINDE à la citronnelle**

Recette pour 20 personnes

#### **INGREDIENTS :**

4 kg d'escalope de dinde, 6 tiges de citronnelle, 1 tête d'ail, sel, poivre, épices 5 parfum (ou curry), sauce d'huître et sauce soja Petites piques en bois

#### **PRÉPARATION de la viande :**

- Couper la viande en fines tranches d'environ 4/4cm, l'installer sur les piques
- Mixer la citronnelle et l'ail mélanger avec la sauce d'huître, la sauce soja, les épices 5 parfums, un cube dilué dans l'eau chaude.
- Faire macérer les brochettes dans ce mélange 30mn au réfrigérateur
- Griller les brochettes à la poêle. Réserver au chaud.

#### **SOUPE DE BAMBOU (Lao)**

2 btes de bambou, btes de jus de feuilles de yanang, 2 cubes de poule, nuoc mam, sel, 2 cuillers de farine de riz, 2 échalotes, piments, 1poignée de champignons noirs, courge ou potimaron.

Tremper les champignons, mettre le jus des feuilles de yanang à bouillir, ajouter le bambou. On peut ajouter des os et de la viande dans le bouillon.

Ajouter les champignons et les morceaux de courge, assaisonner, Epaissir le bouillon, mettre du basilic ou pharc kagnen

#### **Dessert : NAM VANE de patates douces au lait de coco**

- 2Kg d'ignames coupés, 300g de sucre, une pincée de sel - 2 cuillères de Tapioca, 2 ou 3 boîtes de lait de coco

Dans une casserole mettre les morceaux d'ignames, le sucre, le sel, le lait de coco. Laisser cuire ¼ d'heure et ajouter le tapioca.

A déguster tiède ou froid.