



Les recettes de Rita

Tel : 06 24 02 06 89 - aafv.gard30@gmail.com - www.aafv-gard.com

**Association d'Amitié
Franco Vietnamienne**
Comité Gard Cévennes
www.aafv-gard.com

Recette du 20 novembre 2017.

CUISSES DE POULETS AU CURRY GRILLES

Ingrédients : Pour 20 personnes : 20 cuisses de poulets, sauce d'huître, poudre de curry rouge, sel, sauce magie ou sauce de soja, de l'ail et un peu de sucre.

On peut enlever les os des cuisses pour faire des bouillons.

On peut ajouter de l'huile de l'ail frit pour parfumer

Faire macérer les cuisses de poulets dans les produits la vieille. Les griller au feu doux

SAUTE DE CHOU CHINOIS

2 Choux chinois, sauce d' huître, sel, sauce soja, vinaigre blanc et poivre et coriandre. Ail

Couper les choux en petits morceaux, écraser de l'ail.

Dans un wok, frire de l'ail, puis sauce d'huître, sauce soja, sel, vinaigre ou tomate couper en petits morceaux. Y mettre les choux, remuer de temps en temps.

Une fois le feu arrêter, parsemer du poivre et de coriandre.

BOUILLON DE POTIRON

Faire un bouillon avec les os de poulets avec des bouillon de poule, sel et de l'ail écrasé.

Éplucher le potiron et le couper en cube.

Assaisonner le bouillon, puis y mettre les morceaux de potiron.

Une fois le feu arrêter, parsemer du poivre et de coriandre.

DESSERT : clémentines

Budget : 19,20 €