



**Association d'Amitié  
Franco Vietnamienne**  
Comité Gard Cévennes

Association d'Amitié Franco Vietnamienne

Tel: 04 66 62 29 94 - contact@aafv-gard.com - www.aafv-gard.com

# Les recettes

Les recettes de Rita

15/02/2016

## **DINDE AU CURRY ET AU BAMBOU**

20 Personnes :

### ***Ingrédients :***

6 cuisses de dinde environ 1 kg, 3 boîtes de bambou, poudre de curry, sel, poivre, feuilles de combawa. Ail & oignon 1 lait de coco

### ***Préparation :***

Découper les morceaux de dinde. Eventuellement, désosser pour prendre les os pour faire un bouillon.

Faire revenir de l'ail et d'oignon coupé en petit, y ajouter des morceaux de dindes et mettre du lait de coco.

Assaisonner et laisser mijoter 30 mn puis ajouter les bambous et les feuilles de combawa Et le reste de lait de coco.

Laisser cuire à feu doux 20 mn.

## **POTAGE**

### ***Ingrédients :***

Os, salade iceberg, 6 œufs, soja, sel, poivre, bouillon de poule. Coriandre.

### ***Préparation :***

Avec les os, faire un bouillon avec un bouillon de poule pendant 20 mn. Coupez l'iceberg finement, battre les œufs. Arrêter le feu, ajouter la salade, le soja lavé et les œufs battus, poivrer et ajouter coriandre finement coupées.

Riz blanc & sauce piments

### ***Dessert :***

Salade de fruits