



**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

09/11/2015.

DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO (16 à 18 personnes)

Ingrédients :

4 kg Filets de dinde
4 gros oignons
4 gousses d'ail
2 boîtes de lait de coco
Sauce curry CARY VIN DAY
Curry en poudre
Gingembre frais

Préparation :

Couper la viande en dés
Ajouter l'ail, le gingembre laisser macérer
Puis faire revenir les oignons, l'ail et ajouter la viande
Puis 4 c à soupe de curry en poudre et 2 c à soupe de curry vin day
Ajouter 50 cl d'eau
Laisser mijoter
Cuisson 30 minutes environ
5 minutes avant la fin de cuisson ajouter le lait de coco
Si nécessaire épaissir légèrement avec farine maïzena ou autre.

Pimenter le plat selon le goût

Servir avec du riz blanc.

LÉGUMES SAUTÉS (15 personnes)

Ingrédients :

6 courgettes
4 Poireaux
6 carottes
2 gros oignons
3 gousses d'ail
1 botte de coriandre

Préparation :

Éplucher et laver les légumes, les couper en lamelles en biais
Faire dorer les oignons, ajouter les légumes : carottes puis poireaux et courgettes en dernier
et de la sauce soja de la sauce huîtres, du poivre du sel, un cube de bouillon de volaille
Remuer, ajouter un peu d'eau et laisser cuire

Ajouter la botte de coriandre hachée avant de servir.