



Les recettes

A A F V RECETTE cours RITA

22/12/2013

Gambas au lait de coco

Pour 30 personnes

Ingrédients :

7 paquets de crevettes décortiquées, 1 litre de lait de coco, sel, 5 tiges de citronnelle, feuilles de combawa, une tête d'ail, 5 échalotes, 3 oignons, piment saté.

Préparation :

Eplucher et couper finement l'ail, l'oignon, échalote et citronnelle.
Les faire revenir avec le piment, ajouter le lait de coco. Mettre les crevettes à ébullition.
Ajouter les feuilles de combawa, assaisonner avec sel nuoc mam et bouillon de poulets.

Salade de jambon aux légumes

Ingrédients :

11,2 kg d jambon blanc, 4 oignons, 3 tiges de citronnelle, sel poivre, 2 citrons, menthe, coriandre, sucre, nuoc mam, cacahuètes, 1 kg de carottes, 2 salades iceberg.

Préparation :

Couper finement la citronnelle et les oignons et les faire macérer dans le jus de citron.
Couper le jambon en dés de 1 cm de largeur, râper les carottes, couper la salade finement.

Assaisonner le mélange de citron et oignon avec le sucre et nuoc mam

Effeuille la menthe et couper la coriandre en petits morceaux.

Mélanger les légumes avec le jambon, la menthe et la coriandre.

Mettre la sauce et parsemer de cacahuètes écrasées.

Dessert :

4 mangues, 2 pomelos.