



# Les recettes

**A A F V RECETTE cours RITA**

**12 OCTOBRE 2015**

## **POULET A LA CITRONNELLE ET AU GINGEMBRE**

pour 19 personnes

### **Ingrédients :**

4 kg de haut de cuisse de poulet, 5 tiges de citronnelle minimum, 1 tête d'ail, 5 échalotes, 1 oignon, des feuilles de combawa, huile, nuac-man, poudre de piment saté, gingembre, sel et bouillon de poulet, 2 boîtes de pousses de bambou.

### **Préparation :**

Faire macérer les morceaux de poulet avec le nuac-man, le sel et l'ail écrasé pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

Faire revenir l'ail, l'oignon, les échalotes et le gingembre coupés finement dans de l'huile, saupoudrer de piment saté, mettre les morceaux de poulet, ajouter de l'eau, assaisonner avec le sel et le bouillon de poulet. Laisser mijoter un quart d'heure puis ajouter les feuilles de combawa et les pousses de bambou.

Laisser mijoter jusqu'à la cuisson des morceaux de poulet.

## **ROULEAUX DE PRINTEMPS**

### **Ingrédients :**

1 salade iceberg, 2 carottes, soja, menthe, coriandre, pâtes, 1 mortadelle chinoise, omelette, cacahuètes et galette de riz.

Pour la sauce nem : ail, eau, caramel, citron ou vinaigre blanc et nuac-man.

Couper la salade finement, râper les carottes, laver le soja, couper la mortadelle finement ainsi que l'omelette.

Cuire les pâtes et faire un mélange de légumes avec l'iceberg, les carottes, la menthe et la coriandre.

Mouiller une galette, la poser sur un torchon propre et sec, y déposer sur le bord le mélange salade, de la mortadelle, du soja, de l'omelette et de la cacahouète pilée. Enrouler.

### **Sauce nem :**

Faire un peu de caramel y verser de l'eau pour bouillir, laisser refroidir.

Piler l'ail, ajouter sel, citron et nuoc-mam et le bouillon caramel bien refroidi.

On peut y rajouter un peu de carotte râpée.