



A A F V RECETTE cours RITA

20/10/2014

RATATOUILLE LAO DE POULET & LEGUMES (hok khai) Pour 20 personnes

Ingrédients :

- 3 poulets fermiers (ou poules)
- 5 tiges de citronnelle
- Piments
- Galanga
- Feuilles de combawa
- 2 bols de farine de riz
- 2 kg de poireaux
- 2 kg d'endives
- 1 kg de courgettes
- 1 kg de haricots verts et aubergines lao
- Anchois, nuoc mam, sel et basilic lao

Couper les poulets en morceaux, faire revenir à l'huile avec des oignons, galanga et citronnelle. Sel, anchois, nuoc mam, puis y mettre les morceaux de poulets.

Ajouter de l'eau et laisser cuire 20 mn.

Couper et laver les légumes, les ajouter aux poulets

En fin de cuisson, lier avec de la farine et parfumer avec les basilics

CRUMBLE DE POMMES ET ANANAS

Ingrédients :

- 2 btes d'ananas et 10 pommes gala
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre et 150 g de farine

Eplucher et couper les pommes en quartiers ainsi que les ananas. Les disposer dans un plat pour le four, préchauffer le four.

Mélanger la farine et le beurre ramolli. Poser le mélange sur les fruits.

Cuire au four, chaleur tournante 220° pendant 40 mn.

On peut mettre des amandes effilées sur la surface.