

COLOMBO DE POULET

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description: Recette Antillaise



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poulet	25 kg	- Parer et citronner le poulet.
ou		- Eplucher et tailler les légumes en dès, réserver.
Cuisse de 240 à 250 g	100 p	- Ciseler les oignons, cive, l'ail.
Courgettes	3 kg	- Faire revenir le poulet, dégraisser, déglacer au vinaigre.
Carottes	2 kg	- Remettre le poulet, dans la sauteuse.
P.D.T Bintje	4 kg	- Incorporer les oignons, ciboulette, l'ail. Laisser revenir quelques instants pour faire pénétrer les arômes.
Oignons	4 kg	- Ajouter le bouquet garni, les clous de girofle (dans une mousseline), la poudre à Colombo délayer dans un peu d'eau.
Aubergine	1 kg	- Ajouter les légumes, mouiller à hauteur avec le fond (compléter avec de l'eau si besoin)
Cive	7 bottes	- Saler et poivrer avec modération; cuire à feu modéré 30 minutes; dégraisser et rectifier l'assaisonnement.
Persil	300 g	
Poudre à Colombo	500 g	
ou		
Curry	600 g	
Ail	3 têtes	
Bouquet garni	1 p	
Jus de citron	1 l	
Vinaigre d'alcool	1 l	
Fond de volaille	15 l	
Clous de girofle	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	