

# POULET À LA CRÈME DE TOMATE ÉPICÉE

## Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description:



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<b>Eléments de la marinade:</b>		
Gingembre en poudre	50 g	- Préparer la marinade en mélangeant l'ensemble des éléments.
Chili ou Cayenne	QS	- Enduire les portions de poulet avec la marinade, réserver au frais.
Cumin en poudre	25 g	- Faire suer les oignons, ajouter la tomate en quartiers, puis tous les ingrédients de la sauce, cuire, mixer, ajouter la crème, porter à ébullition.
Curry	100 g	- Mettre au point la liaison et l'assaisonnement, mixer légèrement pour foisonner la sauce.
Coriandre en poudre	20 g	- Préalablement, rôtir les portions de poulets sans la macération.
Sel	QS	- Réserver les poulets cuits en GN, napper avec la sauce, laisser mijoter quelques minutes.
Poivre	QS	- Servir avec un riz pilaf.
Yaourt	10	
<b>Eléments de la sauce:</b>		
Tomates fraîches	10 kg	
Oignon hachés	2,5 kg	
Ail haché	100 g	
Gingembre frais	50 g	
Cardamome	25 g	
Cumin en poudre	15 g	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Cayenne	QS	
Crème fraîche	2 l	
Beurre	QS	
<b>Elément principal:</b>		
Poulet	25 kg	