Bonjour à tous. Pour la recette de cette...

publié le 11/06/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine, nous allons vous proposer le sauté de dinde à l'indienne qui sera servi lundi midi à tous nos convives
Pour que tout le monde soit satisfait nous allons avoir besoin de :

- 35 kg de sauté de dinde
- 1 litre d'huile d'olive
- 0.25 kg de poudre de Massala
- 2 boites 3/1 de concassée de tomate
- 2.5 kg d'oignon
- 0.500 kg d'ail
- 0.250 kg de persil
- 5 kg courgettes
- 2 kg de raisins secs
- 6 litres de lait coco
- 0.500 kg d'amandes effilées

Tout d'abord, faire revenir votre viande dans de l'huile d'olive bien chaude.
Puis retirer votre viande et toujours dans de l'huile d'olive faire revenir vos oignons et votre ail.
Une fois bien revenue y ajouter votre viande votre concassé de tomates vos épices et votre persil. Puis recouvrir le tout avec votre lait de coco en y ajoutant un peu d'eau si nécessaire afin de recouvrir la viande. En milieu de cuisson y ajouter vos raisins secs (préalablement gonflés dans de l'eau) et vers les ¾ de cuisson y ajouter vos courgettes coupées en morceaux.
Rectifier votre assaisonnement. Et avant de servir votre plat, faites griller vos amandes effilées et les disperser sur le dessus de votre plat ou assiette suivant comment vous allez servir votre met à vos convives !
Bonne préparation et bonne dégustation.
A la semaine prochaine.
Le service de restauration.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.