

## Poulet cari et curcuma

350 portions

### Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Hôpital Douglas.

### Précision ou commentaire de l'établissement :

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES :

Description de la portion et du service
120 g

Rendement de la recette
350 portions – 42 kg

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	340	Sodium (mg)	380
Protéines (g)	32.5	Lipides (g)	19
Glucides (g)	10	Gras saturés (g)	10
Sucres (g)	8	Fibres (g)	1.5

Québec 



## Poulet cari et curcuma

350 portions

### Rendement de la recette

350 portions – 42 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
350 unités	Poulet poitrine, non cuit, desossé, sans peau	<b>MÉTHODE</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Chauffer l'huile</li><li>2. Faire revenir l'ail et les oignons de 2 à 3 minutes</li><li>3. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger</li><li>4. Laisser mijoter environ 20 minutes</li><li>5. Épaissir la sauce</li><li>6. Ajouter du poivre au goût</li></ol>
500 g	Farine blanche tout usage	
2.6 L	Huile d'olive	
400 g	Ail écrasé dans l'huile	
5 kg	Oignons congelés	
175 g	Cari en poudre	
110 g	Curcuma moulu	
1 L	Sauce au poisson Nuoc-Mâm	
1.5 kg	Cassonade	
50 boîtes de 398 ml	Lait de coco	
10 g	Poivre noir (au goût)	

