























# FICHE RECETTE : POULET AU CURRY ET SOJA



Pour 50 personnes

 Recette			 Étapes de préparation
Ingrédients	Quantités	N°	Action
 Poulet en filets	8 kg	1	 Laver les oignons
 Oignons	1 kg	2	 Émincer la ciboulette
 Ail en poudre	PM	3	 Couper le poulet en dés grossiers
 Sel, poivre	PM	4	 Mettre le poulet dans un plat avec la sauce soja, la ciboulette, l'ail, la moitié de l'huile et le curry → <b>laisser mariner</b>
 Huile d'olive	PM	5	 Émincer les oignons
 Sauce soja	PM	6	 Faire revenir les oignons avec le reste de l'huile d'olive
 Ciboulette	PM	7	 Ajouter le poulet mariné, faire cuire jusqu'à ce qu'il soit doré
 Curry	PM	8	 Quand la viande est presque cuite, ajouter la crème fraîche
 Crème fraîche liquide	2 L	9	 Rectifier l'assaisonnement (sel, poivre, curry)

## Hygiène & Sécurité

 Risque	 Prévention
 Mains sales	Se laver les mains avant de commencer
 Coupures	Attention lors de la découpe
 Brûlures	Prudence avec la casserole chaude
 Conservation	Refroidir rapidement et stocker au froid