



FICHE RECETTE : POULET AU CURRY ET SOJA

2 Pour 50 personnes

| Recette | | | Étapes de préparation |
|-----------------------|-----------|----|---|
| Ingédients | 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 → laisser mariner |
| 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 |