



Verstegen, with pleasure.



PATES AUX BOMBAY CURRY

Ingrédients (bien pour 8 kg de produit final)

1 kg	pâtes crues (spirelli – coquilles – macaroni – penne)	
3 L	eau avec un filet de l'huile d'olive et SELPO CONSTANT #280201	Verstegen
2,5 L	SAUCE BOMBAY CURRY #112606 (ou 1,5 L sauce et 1,5 L crème culinaire)	Verstegen
1 kg	filet de poulet	
500 g	germes de soya frais	
500 g	poireau, coupé	
500 g	oignons, coupé	
500 g	petits oignons, coupés	
500 g	tomates concassées	
	EPICES POUR POULET AVEC SEL #054574/054503/054508/054517/054512	Verstegen

Préparation

- Cuire les pâtes dans l'eau avec le SELPO CONSTANT et l'huile d'olive. Puis rafraîchir les pâtes à l'eau froide.
- Couper les filets de poulets en petits cubes et assaisonner avec les EPICES POUR POULET.
- Cuire les dés de poulet (au four, au steamer à vapeur ou à la poêle) et laisser refroidir.
- Mélanger les pâtes avec la SAUCE BOMBAY CURRY, les dés de poulet et les légumes.
- Garnir de crevettes, ciboulette et tomates concassées.

Conseil

1. Pour une touche sucrée et une dimension surprenante: ajouter la SAUCE BOMBAY CURRY avec 8 cuillers de sauce de dessert aux bananes.
2. Pour une version crémeuse: ajouter 1,5 L de sauce avec 1,5 L de crème culinaire.

Ces recettes ont été rédigées en connaissance de cause. La société Verstegen ne peut pas être rendue responsable des résultats causés par un usage et/ou traitement fautif.

www.claes-distribution.be