

COCKTAIL DE POULET À L'INDIENNE



INGRÉDIENTS

8 

- 250 g de filet de poulet
- 1 l de bouillon de légumes
- 50 g de Madras Bresc
- 4 g de purée de gingembre Bresc
- 100 g d'aïoli classique Bresc
- 3 tranches d'ananas
- ½ oignon
- endive et / ou laitue pour la garniture

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Frotter le filet de poulet avec 35 g d'épices Madras et le laisser reposer pendant une demi-heure, recouvert. Pocher le poulet dans le bouillon chaud. Laisser refroidir. Émincer les oignons et couper les tranches d'ananas en cubes. Couper le filet de poulet en dés et mélanger avec l'aïoli, le gingembre, l'oignon, l'ananas et 15 g de madras. Servir dans un verre à cocktail avec de l'endive et/ou de la laitue émincée.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Madras 450g



Purée de gingembre 450g