Cocktail de poulet à l'indienne



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 315 g de filet de poulet
- 1,25 l de bouillon de légumes
- 65 g de Madras Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 125 g d'aïoli classique Bresc
- 4 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.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000