Soupe au poulet et curry à l'indienne

Ingrédients

1,5 l

- 500 g de filet de poulet
- 50 g de Madras Bresc
- 1 l de bouillon de poulet
- 2 oignons
- 4 g d'ail haché Bresc
- 1 panais
- 30 g De Strattu di pomodoro Bresc
- 1 carotte
- 0,5 l de lait de coco
- sel et poivre selon votre goût
- huile pour faire suer

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Méthode de préparation

Couper le poulet en dés et mariner avec le madras et un peu d'huile. Éplucher et couper le panais en gros morceaux. Émincer l'oignon et faire revenir sans le faire brunir, et y ajouter l'ail. Ajouter le filet de poulet et les légumes et faire braiser l'ensemble. Ajouter le strattu. Mouiller le tout avec le bouillon et le lait de coco, et laisser cuire lentement pendant 15 minutes environ. Saler et poivrer.

Garnir avec les feuilles de coriandre, l'oignon de printemps émincé et si désiré, des morceaux de piments hachés.

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