

Bouillon Curry et Cubes de Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
25 minutes

Ingédients

Cubes de Chèvre non affiné	
IQF Soignon	160 g
Blancs de poulet	400 g
Bouillon de volaille	1 l
Champignons de Paris	100 g
Poivron rouge	1
Branche de citronnelle	1
Jus de citron	1
Pâte de curry	1 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Couper le poulet en lamelles et le cuire 5 minutes à feu moyen dans une casserole avec l'huile d'olive.
- Laver, épépiner et couper le poivron en lamelles.
- Rincer les champignons et les couper en lamelles.
- Ajouter au poulet le bouillon de volaille, les champignons, le poivron, le jus de citron, la citronnelle et la pâte de curry.
- Couvrir et laisser cuire durant 20 minutes.
- Enlever le bâton de citronnelle.
- Ajouter les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon et servir chaud aussitôt.

Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr