

PÂTES

FARFALLE DE CANARD COCO-CURRY



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 500g de Farfalle
- 20g de **Indian Curry Medium McCormick**
- 5 cuisses de canard confites
- 50cl de **Lait de coco Thai Kitchen**
- 300g de raisins secs
- 150g d'amandes
- 1 botte de persil plat
- 100g d'échalotes
- 2g de poivre
- 3g de sel

15
min

Préparation

10
min

Cuisson

Préparation :

- 1- Faites précuire les Farfalle pendant 6 minutes. Laissez refroidir et réservez.
- 2- Effilochez les cuisses de canard en mettant de côté un peu de gras du confit.
- 3- Torréfiez les amandes. Ciselez les échalotes et le persil.
- 4- Dans une poêle chaude, faites suer l'échalote dans le gras du confit et ajoutez l'effiloché de canard. Déglacez avec le **Lait de coco Thai Kitchen** puis ajoutez le **Indian Curry Medium McCormick**. Faites cuire environ 3 minutes.

5- Remettez les Farfalle et ajoutez les raisins secs. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.

Dressage :

Dressez les Farfalle et parsemez d'amandes effilées et de persil.



RIZ

RIZ À L'INDIENNE & POULET CARAMÉLISÉ



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 600g de riz basmati
- 22g de **Curry Doux McCormick**
- 5 blancs de poulet
- 2 mangues
- 3kg de pommes Granny
- 150g de miel
- 5cl de jus de citron vert
- 3cl d'huile de pépins de raisin
- 2g de poivre
- 3g de sel

20
min

Préparation

10
min

Cuisson

Préparation :

- 1- Taillez les blancs de poulet en aiguillettes.
- 2- Salez-les puis faites les colorer dans une poêle chaude avec un filet d'huile. Débarrassez.
- 3- Déglacez la poêle avec le miel puis faites caraméliser. Remettez les aiguillettes puis ajoutez 10g de **Curry Doux McCormick** et enrobez les aiguillettes de poulet. Réservez au chaud.
- 4- Taillez, sans les éplucher, les pommes Granny en petits cubes et enrobez-les de jus de citron vert.
- 5- Épluchez et taillez les mangues en petits cubes.
- 6- Faites cuire le riz façon créole en ajoutant 12g de **Curry Doux McCormick** dans l'eau de cuisson du riz.
- 7- Mélangez le riz avec les pommes et les mangues.

Dressage :

Dressez le riz en cercle, ajoutez les aiguillettes de poulet avec un peu de sauce au miel.

