

SUPRÊMES DE VOLAILLE AU TANDOORI

15
min

Préparation

65
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Mélangez l'huile, le sel et le **Mélange Tandoori McCormick** puis enrobez les suprêmes de poulet avec. Filmez au contact et réservez 1h au frais.
- 3- Dans une casserole, mettez le jus d'orange à réduire jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Poivrez et laissez refroidir.
- 4- Dans une poêle, colorez la partie des suprêmes de poulet puis terminez la cuisson au four pendant 15 min. À la sortie du four, couvrez d'un papier aluminium. Coupez-les en 3.
- 5- Passez le fenouil à la mandoline et mélangez-le au jus réduit.

Dressage:

Réchauffez les suprêmes quelques minutes au four.
Dressez le fenouil, disposez 3 morceaux de poulet et arrosez du jus de cuisson.

Le Plus du Chef:

Vous pouvez aussi ajouter une pointe de **Curry Doux McCormick** dans la réduction de jus d'orange.



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 10 suprêmes de poulet
- 15g de **Mélange Tandoori McCormick**
- 1,2kg de fenouils
- 50cl de jus d'orange
- 3cl d'huile de pépins de raisin
- 3g de poivre
- 6g de sel

PAPILLOTES DE COLIN AU TANDOORI

20
min

Préparation

12
min

Cuisson

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1,3kg de filets de colin
- 20g de **Mélange Tandoori McCormick**
- 20cl de jus de citron vert
- 2 choux rouges
- 1kg de pommes Golden
- 6g de sel

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Émincez les choux rouges puis taillez les pommes en bâtonnets et mélangez.
- 3- Taillez le colin en cubes de 5cm.
- 4- Dans des papillotes, répartissez le mélange chou/pommes, les cubes de colin. Mélangez le jus de citron au **Mélange Tandoori McCormick**, salez et fermez hermétiquement les papillotes.
- 5- Faites cuire au four pendant environ 10 à 12 min.

Dressage:

Servir la papillote sur assiette.

Le Plus du Chef:

Si vous montez les papillotes longtemps à l'avance, remplacez la moitié du jus de citron par de l'eau, afin d'éviter de cuire le poisson.