



Poulet curry au pâtes grecques et épinards



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- Poulet curry 100 pcs
- Pâtes grecques 5 kg
- Huile de tournesol 1 l
- Oignon 1 kg
- Pâte de curry rouge selon le goût
- Tomates pelées avec morceaux 6 l
- Jeunes épinards frais 10 kg
- Ail 10 gousses
- échalote 5 kg
- Sel et poivre au goût

Bereiding

- Graissez les plaques avec un peu d'huile et placez-y le Poulet curry. Faites cuire dans un four à 180°C jusqu'à ce que le coeur soit à 65°C.
- Nettoyer l'oignon et le couper en fines brunoises. Faites sauter un peu d'huile et ajoutez la pâte de curry rouge et faites frire. Ajoutez maintenant les tomates pelées et laissez réduire à feu doux pendant environ 5 min. Assaisonnez selon votre goût.
- Faire cuire les pâtes grecques jusqu'à ce qu'elles soient al dente (\pm 12 min).
- Mélangez la sauce tomate avec les pâtes grecques.
- Nettoyez les épinards et séchez-les bien dans un retourneur à salade. Faites chauffer un filet d'huile et ajoutez les gousses d'ail. Ajoutez les jeunes épinards et assaisonnez de sel et de poivre. Remuez les épinards jusqu'à ce qu'ils aient bien rétréci.
- Nettoyez l'échalote et coupez-la en deux. Faites-le frire brièvement sur la moitié plate. Frite ensuite dans un four à 180°C pendant \pm 10 minutes.
- Disposez le tout joliment sur une assiette.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be