



# Bûchette de poulet au riz complet, sauce curry et pêche



60 minutes



100 personen



## Ingrediënten

- 100 pièces Bûchettes de poulet
- 0,3 l huile d'arachide
- 0,5 kg oignons pelés
- 0,3 kg pomme
- 0,2 kg beurre
- 0,05 kg curry en poudre
- 0,1 kg farine
- 5,5 l bouillon de poule
- 0,5 l lait de coco
- 5 kg complet cuit
- 10 l bouillon de légumes
- 100 pêches
- 0,25 kg sucre
- 0,1 kg copeaux de noix de coco
- Poivre & sel
- ½ bouquet coriandre

## Bereiding

Enduisez les plats gastronorm d'un peu d'huile d'arachide. Déposez les bûchettes dedans et cuisez-les au four à 180°C jusqu'à une température à cœur de minimum 65°C.

Taillez les oignons et les pommes en gros morceaux et faites-les suer dans le beurre.

Farinez avec le curry en poudre et la farine et mouillez avec le bouillon de poule.

Laissez cuire 15 minutes et mixez la sauce. Salez et poivrez. Parachevez la sauce avec le lait de coco.

Versez le bouillon de poule dans le riz complet et faites bouillir.

Laissez cuire 3 minutes et retirez du feu. Laissez le riz reposer encore 20 minutes.

Coupez la pêche en deux et retirez le noyau. Saupoudrez un peu de sucre sur les pêches et faites-les revenir brièvement à la poêle. Poursuivez la cuisson au four 5 minutes à 160°C.

Disposez le tout sur assiette et décorez avec les copeaux de noix de coco et quelques feuilles de coriandre. (Vous pouvez remplacer les pêches fraîches par des pêches au jus)

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

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