



Donut au poulet avec pêche cuite et riz



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pces Donut au poulet
- 5 kg riz
- 1 kg poivrons rouges en brunoise
- 1 kg germes de soja
- 1 kg carottes en brunoise
- 3 bottes petits oignons en rondelles
- 1 kg pommes
- 1 kg oignons
- 3 gousses ail
- 0,1 kg curry en poudre
- 0,25 kg farine
- 0,15 kg beurre
- 6 l bouillon de poule
- 1 l crème
- 10 kg pêches
- 5 pces anis étoilé
- 0,5 kg sucre
- 0,1 l huile d'arachide
- Sel & poivre

Bereiding

Mouillez le riz avec le bouillon et cuisez-le à la vapeur pendant 20 min. Laissez reposer au four 10 minutes.

Cuisez brièvement les légumes pour le riz dans de l'huile d'arachide, salez et poivrez. Ajoutez le riz et cuisez-le brièvement.

Faites suer l'oignon, l'ail et l'oignon et saupoudrez de curry et de farine. Mouillez avec le bouillon de poule et laissez mijoter doucement 20 minutes. Mixez la sauce et ajoutez de la crème. Assaisonnez.

Cuisez le donut au four préchauffé à 180°C pendant $\pm$ 10 min.

Cuisez les pêches dans le beurre, ajoutez l'anis étoilé et laissez caraméliser légèrement. Disposez le tout sur assiette et décorez avec les petits oignons en rondelles.

Meer lekkere recepten op 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