Suprême de poulet maïs au curry thaï

S'évader vers des contrées lointaines !

Composition

Sauce

• Bouillon de poule	1 L
• Lait de coco	3 L
• Premix Poivre Rose Evlier	380 g
• Curry Yellow Storm Evlier	50 g
• Poudre d'Ail Evlier	35 g
• Harissa Evlier	25 g
• Sel d'épices Evlier pour assaisonner la volaille	

Légumes

Coupés et préemballés

• Carottes (taillées grossièrement en julienne)	1 kg
• Dés de courgettes	1 kg
• Poivrons tricolores (lanières)	500 g
• Cébettes (jeunes oignons, morceaux de 5 cm)	300 g
• Tomates cerises rouges ou tricolores	750 g

Volaille

• Suprême de poulet maïs (filets)	4 kg

Préparation

Sauce

Mélangez tous les ingrédients à froid. Si vous désirez une sauce plus épaisse, vous pouvez opter pour du Maïzena. Il vous suffira de le délayer avec une petite quantité de sauce pour l'incorporer par la suite.

Volaille

Assaisonnez les filets/suprêmes à l'aide du sel d'épices avant de les faire revenir jusqu'à l'obtention d'une croûte bien dorée de chaque côté (commencez par le côté peau). Retirez la volaille de la poêle et laissez refroidir.

Légumes

Laissez mijoter les légumes, à l'exception des tomates cerises, dans la poêle préalablement utilisée pour la volaille.
Retirez les légumes de la poêle et réservez. Rajoutez les tomates cerises en dernier.

Pour la finition

Mélangez le tout avant de mettre la préparation dans des sacs de cuisson sous vide. Faites-les cuire à la vapeur pendant 45 minutes à 67 °C. Laissez refroidir les sacs au réfrigérateur. C'est prêt !

Astuce De la coriandre fraîche accentuera davantage le goût typique de la cuisine thaïlandaise !