

POULET CURRY COCO



Real THAI
Original Thai Cuisine
SANS AUCUN ADDITIF

85% d'extrait
de coco

L'un des plus
hauts taux de
coco du marché



PATAK'S
Original
Recette
authentique
indienne

Sans arôme,
sans colorant,
sans
conservateur
artificiels

Ingrédients :

pour 100 personnes

- 5 pots de pâte de curry Doux **PATAK'S** (5g/portion)
- 10L de lait de coco **REAL THAI** (10cl/portion)
- 15kg de poulet *cuit ou cru* (150g/portion)
- 7.5kg de riz (75g/portion)
- 18kg de carottes, poivrons et oignons (180g/portion)

Préparation :

1. Cuire le poulet et les légumes émincés
2. Ajouter un filet d'eau puis la pâte de curry. Bien mélanger pour diluer la pâte.
3. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter.
4. Cuire le riz.
5. Servir chaud.

Valeur énergétique Pour 1 portion	2300,5 KJ 543,8 Kcal
---	---------------------------------------

Matières grasses	6,4g
------------------	------

Dont acides gras saturés	2,6g
--------------------------	------

Glucides	79,1g
----------	-------

Dont sucres	6,2g
-------------	------

Protéines	38,8g
-----------	-------

Sel	0,4g
-----	------

Valeurs nutritionnelles moyennes estimées
pour 1 portion d'un plat de curry coco