



BLACK GARLIC CHICKEN

Ingrédients de départ

1.000 kg Émincé de poulet

0.300 kg Mélange de légumes Asia congelé (p. ex. carottes, haricots mungo, haricots, poivrons, petits pois)

1.300 kg masse totale**Épices et ingrédients par kilogramme**

130 g Marinade black garlic..... n° d'art. 17921

Pour compléter la saveur

g Chili coupé fin 5 mm..... n° d'art. 8181

Instructions

1. Mélanger la viande et le mélange de légumes avec la marinade Black Garlic et présenter en vitrine.

Préparations

1. Saisir le Black Garlic chicken à feu vif, le mélanger à des nouilles précuites ou à du riz et servir.

Remarque, variante

L'ail noir est obtenu à partir de l'ail blanc traditionnel au moyen d'un traitement thermique spécial. Ce procédé originaire d'Asie modifie l'arôme de l'ail en lui conférant une note aigre-douce.

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.