



# POULET TANDOORI

## Ingrédients

1.000 kg	Poitrines ou de cuisses de poulet émincées
0.200 kg	Poivrons rouges coupés
<b>1.200 kg</b>	<b>masse totale</b>

## Épices et ingrédients par kilogramme

40 g	Tandoori masala sG.....	n° d'art. F267
80 g	Yogourt nature	

*Pour compléter la saveur*

Feuilles de coriandre  
Gingembre coupé

## Instructions

1. Mélanger le yogourt nature et le Tandoori Masala OG sans grumeaux.
2. Faire mariner la viande de poulet dans la sauce Tandoori Masala.
3. Incorporer les poivrons.

## Préparations

1. Saisir le poulet tandoori à feu vif.
2. Le plat peut être décoré avec des feuilles de coriandre.

## Remarque, variante

Servir avec du riz ou du pain naan.