



Temps Total
50 MIN.

Difficulté
MOYEN

Rendements
10

Portion
CHAQUE PORTION CONTENANT 8 OZ LIQ. [235 ML] DE MÉLANGE AU CARI ET 5,5 OZ [155 G] DE VERMICELLES

Ce plat au poulet et aux crevettes à base de sauce au cari vert de Campbell's® se prête très bien aux variations. Servez sur un lit de vermicelles et garnissez le tout de légumes frais pour ajouter un peu de croquant!



Tip

Conseils :

- Pour prendre de l'avance, préparer le mélange au cari, puis ajouter les crevettes seulement au moment de servir.
- En cas d'utilisation de poulet précuit et coupé en dés, l'ajouter au même moment que les crevettes.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
de sauce au cari vert de Campbell's®	1 sachet (3lb)	1 sachet (1.3kg)
d'huile végétale	3 c. à s.	45 mL
d'ail, émincée	1 gousse	1 gousse
oignon (6 oz/168 g), haché	1 gros	1 gros
de cuisses de poulet sans peau et désossées, coupées en cubes	1 lb	454 g
de grosses crevettes, pelées, déveinées et équeutées	1 lb	454 g
de vermicelles	12 oz	340 g
de chou rouge, émincé	2 tasses	500 mL
de germes de haricots	1 1/2 tasse	375 mL
de carottes, râpées	1 1/2 tasse	375 mL
d'arachides, grillées et hachées finement	1/3 tasse	75 mL
de coriandre, ciselée	1/4 tasse	60 mL

Quartiers de lime (facultatif)



INSTRUCTIONS

1. Décongeler la **sauce au cari vert de Campbell's®** selon les directives sur l'emballage.
2. Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile végétale à feu moyen-vif. Faire revenir l'ail et l'oignon de 3 à 4 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
3. Ajouter le poulet et cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter la sauce au cari vert de Campbell's® et porter à faible ébullition. Laisser mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit.
4. Ajouter les crevettes et cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient pris une couleur rose.
5. Entre-temps, faire cuire les vermicelles selon les directives sur l'emballage.
6. Répartir également les vermicelles dans 10 bols. Recouvrir du mélange au cari.
7. Garnir de chou, de germes de haricots, de carottes, d'arachides et de coriandre. Servir avec des quartiers de lime, si désiré.