

# ROSE DE FRANCE®

chair ferme/ Salade vapeur

Qualité culinaire	Très bonne qualité culinaire
Caractéristiques culinaire	Salade - Vapeur



## Recette du club des jardiniers gourmands

### « ROSE DE FRANCE » à l'Antillaise

*Votre marché :*

800 g de « Rose de France »  
2 blancs de poulet  
1 pomme  
1 banane  
1 ananas  
1 cuillerée à café de curry  
4 oignons  
1 piment frais  
huile d'olive, lait de coco  
sel, poivre

*Pour 4 convives*

*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 30 minutes*

*Difficulté : Facile*

*Eplucher les « Rose de France » et les tailler en dés.*

*Couper les blancs de poulet en dés et les faire dorer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les oignons coupés en fines lanières, la pomme, la banane, l'ananas coupés en dés et le piment découpé en rondelles. Saupoudrer de curry et verser le lait de coco.*

*Mélanger et laisser mijoter à couvert pendant 40 minutes après avoir salé et poivré.*