



## Cari thaïlandais à la patate douce et à la noix de coco

### INGRÉDIENTS

- 4 oz. (113 g) frites épaisses Sweet Things® Platter Fries® (L8100)
- 6 oz. (170 g) poulet au cari, en petits morceaux
- 3 tasses (675 g) épinards, bette à cardes et jeunes pousses de chou frisé
- 1/3 tasse (60 g) lanières de poivrons verts et rouges
- 1/3 tasse (50 g) lanières d'oignon rouge
- 4 oz. (113 g) sauce au lait de coco et cari
- 1/4 tasse (25 g) noix de coco, déchiquetée
- 2 c. à soupe oignon vert, tranché
- 1 c. à thé coriandre, hachée
- 2 c. à soupe pois wasabi
- 6 chacun quartiers de lime

### CONSIGNES

1. Préparer les frites selon le mode d'emploi sur l'emballage.
2. Mettre les légumes verts dans un bol.
3. Ajouter les frites cuites, les poivrons, l'oignon, la sauce au lait de coco et cari et bien mélanger, jusqu'à ce que les feuilles soient bien enrobées.
4. Disposer sur un plat de service et garnir de poulet au cari, puis parsemer de noix de coco, d'oignon vert et de pois wasabi.
5. Garnir le plat de service de limes.

### Rendement

2 à 3 portions