



Le goût du gingembre frais fait toute la différence.

Chop suey à la dinde

FAMILIAL (8 portions)		GROUPE (80 enfants)
25 ml (2 c. à table)	D'huile	Au goût
1	Oignon émincé	1 à 2 kg
2 branches	De céleri en morceaux	2 pieds
1/2	Poivron rouge en lanières	3
1/2	Poivron vert en lanières	3
250 ml (1 tasse)	De champignons en quartiers	4 cellos (format d'épicerie)
350 g (3/4 de livre)	De dinde cuite tranchée	7 kg de haut de cuisse de dinde désossée
2 ml (1/2 c. à thé)	De gingembre moulu (15 ml de racine de gingembre hachée finement)	Au goût
500 g (1 lb)	De fèves germées fraîches	11 kg
250 ml (1 tasse)	De bouillon de poulet	8 l
50 ml (1/4 tasse)	De sauce soya	Au goût

1. Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu vif. Faire revenir l'oignon, le céleri, les poivrons et les champignons.
2. Ajouter la dinde, le gingembre et les fèves germées. Faire sauter pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les fèves germées soient tendres mais croquantes.
3. Ajouter le bouillon de poulet et la sauce soya. Cuire en remuant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit chaude.