



# SALADE DE POULET À L'ORIENTALE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les sauces adhèrent à la salade



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** Filet de blanc de poulet

**150 g** Knollensellerie, grob gerieben

**150 g** Lauch, coupé fin

**75 g** Petits pois

**250 g** Reis, gekocht\_Riz, cuit

**30 g** Ananas Konserve, abgetropft

## POUR LE DRESSING

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

**90 ml** Pfirsichsaft

**2 cs** Curry en poudre

**0.5 TL** Kurkuma, getrocknet

Sucre

Sel et poivre

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Pour la salade, saisir les blancs de poulet et couper en petits dés.
2. Ajouter le céleri, le poireau, les petits pois, le ris et l'ananas et bien mélanger.
3. Pour le dressing, fouetter QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.
4. Mélanger la salade avec le dressing et rectifier l'assaisonnement.