



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

620 g	Filet de blanc de poulet
380 g	Céleri-rave, grossièrement râpée
380 g	Poireau, coupé fin
180 g	Petits pois
620 g	Riz, cuit
75 g	Ananas, en conserve et égoutté

POUR LE DRESSING

310 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
620 g	Yogourt nature
230 ml	Jus de pêche
5 cs	Curry en poudre
1 cc	Curcuma, séché
	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 riz 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.