



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 4 PORTIONS

- 250 g** Filet de blanc de poulet
- 150 g** Céleri-rave, grossièrement râpée
- 150 g** Poireau, coupé fin
- 75 g** Petits pois
- 250 g** Riz, cuit
- 30 g** Ananas, en conserve et égoutté

POUR LE DRESSING

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Yogourt nature
- 90 ml** Jus de pêche
- 2 cs** Curry en poudre
- 0.5 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 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.