

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

5 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.