

SALADE DE POULET AU CONCOMBRE ET CELERI BRANCHE

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Facile | Coût faible |
| Préparation : 30 minutes | Cuisson : 10 minutes |
| Pour 4 personnes | 1 poêle, 1 saladier |

Ingrédients :

2 à 3 filets de poulet
1 concombre*
1-2 branches de céleri*
7 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de curry en poudre
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe de persil haché
1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
sel, poivre**

Préparation :

- 1 - Cuire les filets de poulet dans une poêle et les découper en morceaux.
- 2 - Eplucher le concombre, enlever les pépins et découper le reste en dés.
- 3 - Laver le céleri, enlever les feuilles et découper en dés.
- 4 - Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le curry, la cannelle, le persil ciselé, le vinaigre, un peu de sel et de poivre.
- 5 - Ajouter le poulet, le concombre, le céleri et bien mélanger.
- 6 - Laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur et servir sur une feuille de laitue ou en verrine.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel