

Salade de pâtes au poulet satay HALLUCINANT

RECETTES - PÂTES - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION: 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION:

15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Vinaigrette:

- 1/4 tasse beurre d'arachides crémeux
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. table de sauce soya
- 1 c. table d'huile de sésame
- 2 c. table de sauce aux piments à l'ail
- 2 c. table de jus de lime
- 100 ml de lait de coco
- 1 pincée de sel
- 2 c. thé de sucre

Poulet satay:

- 1 livre de poulet, coupé en fines lanières
- 2 c. thé cassonade
- 1 c. table sauce soya
- 1 c. table curry
- 2 c. d'huile de canola
- Sel et poivre

Salade

• 1 paquet de spaghettini Grains Anciens Catelli®

- 2 tasses de choux rouges et choux verts mélangés, émincés
- 3 échalotes, coupées en biseau
- 1 tasse de carottes, râpées

Préparation

- 1. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
- 2. Mélanger les ingrédients du poulet satay sauf l'huile et bien enrober.
- 3. Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire cuire le poulet de 5-7 minutes.
- 4. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur la boite.
- 5. Égoutter et réserver.
- 6. Lorsque le poulet est cuit. Mélanger les pâtes, la vinaigrette, les choux, les carottes et le poulet. Bien brasser.
- 7. Garnir d'arachides, d'échalotes et de coriandre.