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:

- ¼ 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.