

Salade Waldorf au poulet grillé

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 grosses poitrines de poulet sans os et sans peau
- 1 c. soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Sauce :

- 1/4 tasse de crème liquide 35% à fouetter
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 2 c. thé de jus de citron
- 1 c. table de sucre blanc
- Sel et poivre au goût

Salade

- 1 tasse de céleri, coupé en petits dés
- 1 1/2 tasse de raisins rouges, coupés en deux
- 2 pommes (1 verte et une rouge), épépinées et coupées en petits dés
- 2/3 tasse de noix de Grenoble légèrement rôties, coupées grossièrement
- 1/4 tasse de persil, ciselé
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer votre four à 350 F.
2. Saler et poivrer vos poitrines de poulet.
3. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile.
4. Saisir les poitrines de poulet de chaque côté.
5. Mettre les poitrines saisies dans une plaque allant au four recouverte de papier parchemin.
6. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne les 165 F.
7. Sortir du four et laisser reposer les poitrines sur une grille pendant 5 minutes en déposant du papier d'aluminium par dessus.
8. Pendant ce temps, préparer la sauce et la salade.
9. Fouetter dans un bol la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.
10. Mélanger délicatement tous les ingrédients restant de la sauce avec la crème fouettée.
11. Ajouter les ingrédients de la salade et bien mélanger.
12. Saler et poivrer au goût.
13. Servir avec des tranches de poulet grillé.