

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Salade de pâtes au poulet satay

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 spaghetti Grains Anciens Catelli®
- 2 tasses de choux rouges et choux verts mélangés, émincés
- 3 échalotes, coupées en biseau



- 1 tasse de carottes, râpées
1. <https://cinqfourchettes.com/2019/02/salade-de-pates-au-poulet-satay.html> 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 boîte.
 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.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/02/salade-de-pates-au-poulet-satay.html>