



SALADE DE RIZ AU POULET ET AUX ARACHIDES

PORTIONS : 6 À 8

- 1 Laitue iceberg
- 2 Tasses de riz cuit
- 1/4 Tasse de germes de soja (facultatif)
- 4 Échalotes hachés
- 3 Tasses de poulet cuit, coupé en bouchées
- 1/4 Tasses d'arachides ou de noix d'acajou
- 1/2 Tasse de bouillon Poulet
- 1/4 Tasse de beurre d'arachides
- 2 C.à table de sauce soja
- 1 C.à table huile de sésame
- 1 C.à table de miel liquide
- 1 C.à table de gingembre frais
- 1 Gousse d'ail hachée finement

Dans un grand bol, mélanger la laitue, le riz, les germes de soja, les échalotes, le poulet et les arachides.

Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le bouillon de poulet, le beurre d'arachides, la sauce soja, l'huile de sésame, le miel, le gingembre et l'ail.

Au moment de servir, verser la vinaigrette sur la salade et mélanger pour bien l'enrober.

Bon appétit

Francine Amyot

