

Salade de poulet à la chinoise

- La meilleure recette de salade de poulet à la chinoise!



Ingrédients :

Vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe d'huile de canola
- 1/3 de tasse (85 ml) de vinaigre de riz
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce hoisin**
- 1 cuillère à soupe et demie de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 1/2 cuillère à thé d'huile de sésame

Salade :

- 4 tasses (1000 ml) de poulet effiloché ou en cubes, déjà cuits
- 1 lb (453 g) de choix Napa (chou de Pékin) râpé finement
- 2 tasses (500 ml) de chou rouge râpé finement
- 1 tasse (250 ml) de carottes râpées
- Quelques oignons verts hachés finement
- 1/4 de tasse (65 ml) de coriandre fraîche
- 1 tasse (250 ml) de nouilles chow mein
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

Préparation :

Pour faire la vinaigrette :

Pour faire la vinaigrette :

1. Dans un contenant, combinez tous les ingrédients de la vinaigrette. Mélanger vigoureusement.

Pour faire la salade :

1. Dans un grand bol, combinez tous les ingrédients.
2. Verser la vinaigrette. Bien mélanger et secouer le bol.
3. Miam! Miam!

“ *C'est une salade repas vraiment facile à préparer, croustillante, et la vinaigrette est parfaite! C'est léger et on adore...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

