

# metro



## Salade de poulet

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

6 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

- 4 Poitrines de poulet cuites désossées et sans peau

---

- 10 Pommes de terre « grelots » cuites et coupées en quartiers

---

- 250 ml (1 tasse) Haricots verts cuits, coupés en petits morceaux

---

- 10 Champignon, émincés

---

- 1 Oignon moyen haché

---

- 2 Branches de céleri en morceaux avec feuilles

---

- 1/2 Poivron vert haché

---

- 2 Échalotes tranchées en rondelles

---

- 1 Ail écrasée

### Préparation

Laisser refroidir le poulet, les pommes de terre et les haricots cuits.

Mélanger tous les ingrédients.

Servir froid avec une vinaigrette au choix et des crudités.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

### Accords bières et mets

#### Équilibrée et désaltérante

---

1 Laitue romaine

---

3 ml Poivre  
(1/2 c. à thé)

---

5 ml Jus de citron  
(1 c. à thé)

---

5 ml Persil  
(1 c. à thé)

---



Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

---

## Mentions légales

### Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---