



SALADE DE POULET AU SÉSAME

par le chef David Cocker

UTILISE : MINI-FILETS PANÉS ENTIÈREMENT CUITS DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

4 kg (141 oz) de mini-filets panés entièrement cuits de Reuven (code de produit 10512)
22 tasses (1,6 kg) de chou, râpé
18 tasses (4 têtes) de laitue iceberg, finement hachée
3 tasses (750 ml) d'oignon vert, tranché
6 tasses (3 morceaux) de concombre, en dés
6 (6 tasses) poivrons jaunes, tranchés
Nouilles croustillantes asiatiques comme garniture

Vinaigrette au sésame et au miel

½ tasse (125 ml) de miel
2 tasses (500 ml) de vinaigre de riz
1 tasse (250 ml) de mayonnaise
1 ½ tasse (375 ml) d'huile végétale
3 c. à table (45 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à table (15 ml) d'huile de sésame

PRÉPARATION

Préparer les mini-filets panés entièrement cuits de Reuven selon les instructions sur l'emballage, puis réserver.

Vinaigrette au sésame et au miel

Préparer la vinaigrette au sésame et au miel en ajoutant tous les ingrédients dans un bol, mélanger jusqu'à ce qu'ils soient combinés et homogènes.

Pour préparer la salade, mélanger le chou, la laitue iceberg, l'oignon vert et le concombre dans un grand bol. Verser la vinaigrette au sésame et au miel sur la salade et mélanger délicatement pour combiner le tout. Garnir de nouilles asiatiques et de mini-filets panés préparés.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.