



SALADE DE RAMEN AU POULET CROUSTILLANT

par le Chef David Cocker

UTILISE : POULET KARAAGE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 15 minutes

Portions : 4-5

INGRÉDIENTS

- 1 oz liq. (29 ml) de vinaigrette miso au gingembre
- 1 oz liq. (29 ml) de sauce chili douce
- 1 œuf, mollet (confituré)
- 2,5 oz (71 g) de carottes, râpées
- 1 c. à table (15 ml) de coriandre, hachée
- 1 c. à table (15 ml) de menthe, finement hachée
- 2,1 oz (60 g) de concombre, finement tranché
- 6 morceaux (120 g) de poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code de produit 10610)
- 1 c. à thé (5 ml) de graines de sésame, grillées
- 1 tasse (25 g) de bébé roquette
- 1 oz (28 g) d'edamames
- 4 oz (113 g) de nouilles cantonaises, cuites

PRÉPARATION

Préparer le poulet karaage entièrement cuit de Reuven selon les directives de l'emballage, puis réserver.

Salade de ramen :

Dans un grand bol en acier inoxydable, ajouter les nouilles cuites et refroidies, la vinaigrette miso au gingembre et la sauce chili douce.

Ajouter les carottes, le concombre, la roquette, les edamames et la moitié des graines de sésame, de la menthe et de la coriandre.

Ajouter le poulet karaage préparé et remuer pour incorporer.

Assemblage :

Déposer la salade dans une assiette.

Couper l'œuf en deux et le déposer sur la salade.

Garnir avec le reste de la coriandre, de la menthe et des graines de sésame.



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