Salade de nouilles thaïlandaises au poulet croustillant avec vinaigrette à la lime et aux arachides

REUVEN INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

Salade de nouilles thaïlandaises au poulet croustillant avec vinaigrette à la lime et aux arachides

Portions : 3

Prep & Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Vinaigrette à la lime et aux arachides :
1/4 tasse (60 ml) de beurre d'arachide crémeux
1 c. à thé (5 ml) d'ail émincé
1 c. à thé (5 ml) de gingembre émincé
2 c. à table (30 ml) de sauce soja à faible teneur en sodium
1 c. à table (15 ml) de cassonade
1 c. à table (15 ml) de jus de lime
1 c. à thé (5 ml) de zeste de lime
1 c. à table (15 ml) de sambal
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
1 c. à table (15 ml) d'eau chaude
sel au goût

Salade de nouilles thaïlandaises :
3 oz (85 g) de nouilles au riz brun
1/2 tasse (125 ml) de chou rouge, râpé
1/4 tasse (60 ml) de basilic frais, haché
1/4 tasse (60 ml) de coriandre, hachée
2 c. à table (30 ml) d'oignons verts, hachés
1 poivron rouge, en tranches fines
Arachides hachées, graines de sésame grillées et quartiers de lime, pour servir
sel et poivre au goût

Préparation :
3 morceaux de cuisse de poulet panée croustillante entièrement cuite de Reuven (code de produit 10621)

Instructions de préparation

Vinaigrette à la lime et aux arachides : Dans un bol moyen, ajouter tous les ingrédients sauf l'eau chaude et fouetter. Ajouter l'eau chaude et continuer de fouetter. Soulever le fouet pour voir si la vinaigrette forme facilement un ruban en retombant et ajouter plus d'eau si nécessaire. Goûter et ajouter du sel et du sambal selon les envies.

Salade de nouilles thaïlandaises : Préparer les nouilles au riz brun selon les instructions sur l'emballage. Une fois cuites, placer les nouilles directement dans de l'eau glacée afin d'arrêter le processus de cuisson. Dans un bol de service, ajouter les nouilles préparées et incorporer la vinaigrette à la lime et aux arachides. Ajouter le chou, le basilic, la coriandre, les oignons verts, le poivron et mélanger. Si la vinaigrette semble trop épaisse, ajouter un tout petit peu plus d'eau chaude pour aider à tout mélanger. Goûter et ajouter du sel et du sambal selon les envies.

Préparation : Préparer le cuisse de poulet panée croustillante entièrement cuite selon les instructions sur l'emballage. Trancher le cuisse de poulet panée croustillante à la diagonale et l'ajouter au dessus de la salade de nouilles préparée. Garnir d'arachides hachées, de graines de sésame grillées, de quartiers de lime, de coriandre fraîche et de piments oiseaux frais.