



SALADE DE POULET AUX PÊCHES ET AU BASILIC

par le Chef David Cocker

UTILISE : POULET DÉCHIQUETÉ PROPORTION NATURELLE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 35 minutes

Portions : 50

INGRÉDIENTS

Vinaigrette

1 kg (2,2 lb) de pêches en conserve, égouttées
et pelées

1 tasse (250 mL) de jus de citron

½ tasse (125 mL) d'huile d'olive vierge extra

¼ tasse (60 mL) de basilic, frais ou séché

½ tasse (125 mL) de vinaigre distillé

1,5 c. à table (22 mL) de graines de céleri

1,5 c. à table (22 mL) de sel

4 tasses (1 L) de mayonnaise

Pour la salade

8 tasses (1,4 kg) de pêches en conserve, pelées
et coupées en dés

20 tasses (2,8 kg) de poulet déchiqueté proportion
naturelle entièrement cuit de Reuven

(Code de produit 15807), décongelé

8 tasses (1,2 kg) de céleri, en petits dés

4 tasses (176 g) d'oignon vert, haché

4 tasses (520 g) de poivron rouge doux, haché

2 tasses (40 g) de basilic frais, finement haché

PRÉPARATION

Dans un mélangeur, ajouter tous les ingrédients de la vinaigrette, mélanger jusqu'à consistance lisse et réserver.

Dans un bol en acier inoxydable, ajouter le poulet déchiqueté proportion naturelle entièrement cuit de Reuven, les pêches en dés, le céleri, l'oignon vert, le poivron rouge, le basilic et la vinaigrette préparée.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Servir sur un lit de laitue ou sur du pain/petit pain.

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE

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