

Des moments de saveur avec Brunos

Salade Poulet & Gingembre



15 minutes



4 portions

Ingrédients

- 1,5 dl de sauce salade Bruno's Courge & Marrons
- 1 cs de sirop de gingembre*
- un peu de poivre
- 2 blancs de poulet
- 1 cc de bouillon de volaille
- 1 cc de cannelle en poudre
- 3 dattes séchées
- 25 g d'amandes fumées
- 2 mandarines
- 1 pomme grenade
- 100 g de mâche
- un peu de cerfeuil

* Le sirop de gingembre peut être facilement préparé avec du gingembre frais, du sucre et de l'eau.

Notre création «Poulet & Gingembre» met les saveurs de l'hiver dans votre assiette et fait jaillir un véritable feu d'artifice d'arômes. Le sirop de gingembre et le poivre ajoutent une agréable note épicée à la saveur légèrement sucrée de la sauce salade Bruno's Courge & Marrons. Les mandarines et les graines de grenade complètent cette salade hivernale avec leur note fruitée.

Préparation

1. Porter environ un litre de l'eau à ébullition. Ajouter une moitié de mandarine, le bouillon de volaille et la cannelle en poudre. 2. Couper les blancs de poulet en dés et les pocher pendant 5 minutes dans le bouillon en train de mijoter. 3. Dénoyer les dattes et les couper en fines lamelles. Hacher les amandes fumées, couper les mandarines en morceaux, séparer les graines de grenade et les mettre de côté dans de petits bols. 4. Bien mélanger le sirop de gingembre et un peu de poivre avec la sauce salade Bruno's Courge & Marrons. 5. Ajouter le poulet poché à la sauce et tourner doucement le tout. Répartir les dés de poulet encore chauds sur les assiettes. 6. Préparer la salade avec les graines de grenade, les dattes, les amandes fumées, un peu de cerfeuil, la mâche et les morceaux de mandarines. Verser un filet de sauce salade Bruno's Courge & Marrons par-dessus et savourer.

Bon appétit!



brunosbest.ch