SALADE DE POULET AVEC POMMES DE TERRE PERSILLÉES, SAUCE MANGUE CURRY ET GINGEMBRE, ROQUETTE, AMANDES ET TOMATES DORATI

Ingrédients Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
25 g Dorati - TN1
25 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Sauce Mangue, Curry et Gingembre) - XP0X
70 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62

Ingrédients

Q.S. Sel et poivre
Q.S. Persil
5 g Amandes avec la peau
10 g Roquette
140 g Poitrine de poulet

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne
Couper les amandes en lamelles et les faire griller à sec dans une poêle. Rincer les pommes de terre pendant quelques secondes, les couper également en lamelles et les assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, sel, poivre et persil. Faire griller la poitrine de poulet préalablement salée et poivrée. Une fois la cuisson terminée, découper la poitrine de poulet en tranches fines. À l'aide d'un cercle de cuisine, composer le plat en respectant l'ordre suivant : commencer par les pommes de terre assaisonnées, puis la poitrine de poulet grillée, la sauce mangue curry et gingembre, la roquette, les amandes et terminer avec les tomates Dorati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)