Salade de Poulet Grillé



Ingrédients

10

- 1 laitue iceberg
- 5 jeunes poulets
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de purée d'ail Bresc
- 3 citron
- 10 g de poivre noir
- sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 1 oignon rouge
- 250 g de germes de soja
- 10 c.à.s. d'huile de tournesol
- 3 carotte
- coriandre en garniture
- menthe en garniture
- sauce chili

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g

Méthode de préparation

Désosser les poulets. Mélanger l'huile avec l'ail, la citronnelle et le zeste de citron. Badigeonner le poulet avec cette marinade. Faire chauffer le grill ou barbecue et griller le poulet. Râper entre-temps la carotte, couper l'oignon en fines rondelles et détailler la laitue iceberg. Préparer la salade avec un peu de jus de citron vert, sauce de poisson, germes de soja, carotte, oignon, menthe et coriandre et servir avec le poulet grillé et la sauce chili.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000