

SALADE DE POULET À L'INDIENNE

Ingrédients : pour 4-6 portions

- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de cari
- ¼ tasse (24 g) de noix de coco fine non sucrée
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1 c. à thé (5 ml) de miel
- ½ lb (250 g) de pommes de terre rouges (ou des grelots rouges) cuites, refroidies et coupées en tranches
- 1 lb (450 g) de demi-poitrines de poulet désossées (sans la peau), cuites, et tranchées en fines lanières
- 2 oignons verts, hachés
- ½ poivron rouge, tranché en lanières
- Sel et poivre
- Persil plat ou coriandre (pour décorer)

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger le yogourt, la poudre de cari, la noix de coco, l'ail et le miel.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Saler et poivrer.
3. Au moment de servir, garnir de persil ou de coriandre.

Note : avant la cuisson du poulet, je l'ai fait mariner dans un mélange de yogourt nature, poivre et ail.

Suggestion : faire le mélange de la salade quand le poulet est à peine tiédi. Servir aussitôt.

Source : déclinaison d'une recette de *Créations Cuisine*

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 12 juillet 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2012/07/salade-de-poulet-lindienne.html>