## 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