

Salade de poulet, pomme et céleri et sauce au sésame



Accord du sommelier



Un Coteaux de Tannay rosé avec des arômes fruités et floraux.

Servir entre 8 et 10°C

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 grosse pomme
- 200 g de céleri
- 10 ml de vinaigre de vin rouge
- Une pincée de sel
- 150 g de blanc de poulet sans peau
- 20 ml de vin blanc
- 30 ml de vinaigre de vin rouge
- 7 g de sucre
- 40 ml de pâte de sésame
- 30 ml de sauce soja

PRÉPARATION

1. Mettre le poulet dans un plat adapté au micro-ondes, verser le vin blanc sur le poulet et couvrir avec un film étirable. Faire chauffer au micro-ondes pendant 2 minutes.

Retirer du micro-ondes et laisser reposer jusqu'à ce que le poulet ait refroidi. Une fois froid, le couper en petits morceaux.

2. Éplucher la pomme, le céleri et trancher finement les deux.

Mettre la pomme et le céleri dans un saladier, ajouter 2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge et une pincée de sel, mélanger, et laisser reposer pendant 10 minutes.

3. Dans un autre saladier, mélanger la pâte de sésame, la sauce soja, le sucre et le vinaigre de vin rouge. Ajouter le poulet.

Presser doucement la pomme et le céleri de manière à en sortir plus de jus, ajouter ensuite le tout au poulet et à la sauce.

Bien mélanger et servir.