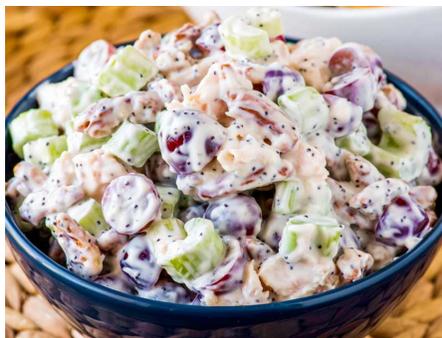


Salade de poulet aux raisins (Un vrai délice)

- Une recette de salade de poulet aux raisins qui fait des lunchs parfaits...



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise**
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel et poivre au goût
- 2 cuillères à thé de graines de pavot
- 1 tasse et demie (375 ml) de poulet, cuit et effiloché
- 1 tasse (250 ml) de raisins rouges coupés en deux
- 1 tasse (250 ml) de céleri coupé en dés
- 1 tasse (250 ml) de pacanes hachées grossièrement

Préparation :

1. Dans un grand bol, ajouter la mayonnaise, la sauce Worcestershire, le jus de citron, le miel, les graines de pavot ainsi que le sel et le poivre. Bien mélanger.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Servir en salade ou dans un sandwich!

C'est une salade que je trouve vraiment délicieuse... C'est rafraîchissant, nourrissant et santé... Ça se mange bien comme repas, comme lunch ou comme mélange à sandwich :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)