

metro



Garniture au poulet et aux amandes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes



Sans Lactose

425

ML

0:15

PRÉPARATION

0:00

CUISSON

0:15

TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 ml Poulet cuit, haché
(1 1/2 tasse)

125 ml Amandes grillées, hachées
(1/2 tasse)

190 ml Mayonnaise
(3/4 tasse)

1 pincée Sel de céleri

Poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger le poulet cuit et les amandes.

Incorporer la mayonnaise et le sel de céleri.

Assaisonner de sel et poivre.

Source : Metro

Accords vins et mets



MC

Fruité et vif

Ces vins ou cidres secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.

Catégories de produits : vin blanc, champagne et mousseux, cidre.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

Équilibrée et désaltérante

Appréciée pour sa polyvalence. Découvrez l'équilibre parfait entre



l'amertume du houblon et le goût sucré du malt de cette bière au corps léger à moyen et à la finale franche.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
