

Salade de poulet à la noix de coco

Pour 4 personnes.

300 g de blanc de poulet rôti, 1 noix de coco, 100 g de riz long grain, 1 œuf dur, 1c à soupe de persil.
Assaisonnement : le lait de la noix de coco, le jus de 1 citron, sel, poivre.

Faire cuire le riz pendant 20 mn à l'eau bouillante salée.

Ouvrir la noix de coco. Réserver le lait. Détacher la pulpe de l'écorce et la couper en très petits dés.

Emincer les blancs de poulet.

Mélanger le tout.

Assaisonner avec le lait de coco, le jus de citron, le sel et le poivre.

Servir bien frais, saupoudré du persil et de l'œuf dur hachés.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.