

# Salade poulet mangue, sauce peanut butter

Salade, poulet croustillant, mangue, tomate, sauce salade au beurre de cacahuète.



Salades



Friteuse



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes de mangues.  
Laver et préparer le mesclun.  
Laver et émincer le chou rouge.  
Laver la tomate et la couper en cubes.  
Eplucher la carotte et la couper en julienne.  
Dans un saladier bien mélanger le peanut butter, l'huile et le vinaigre, poivrer légèrement.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les gringos de poulet environ 4 minutes.  
Dresser la salade sur l'assiette, puis ajouter :  
- Les gringos chicken coupés en deux  
- Les cubes de mangues  
- Les dés de tomate  
- La carotte en julienne  
- Le chou rouge  
Envoyer aussitôt avec la sauce salade au peanut butter et une cacahuète cassée grossièrement sur le dessus.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GRINGOS CHICKEN CORNFLAKES	7449	3 pces
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	30 g
CUBES DE MANGUE	7749	40 g
Carottes		30 g
Mesclun poche 1 kg		80 g
Tomates grappes		30 g
Choux rouge		10 g
Vinaigre balsamique		2 g
Huile de tournesol		10 g
Cacahuètes		5 g