

Salade de riz et manchons de poulet



Salade de riz et manchons de poulet

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

12 manchons de poulet
300 g de riz long grain
1 concombre
2 filaments de safran
2 cuillères à soupe de curry en poudre
4 cuillères à soupe de pâte de curry mild (pot en verre)
pour la sauce
1 tomate
1 oignon blanc
1 gousse d'ail
1 noix de gingembre frais
1/2 bouquet de cerfeuil
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de vinaigre de vins
poivre du moulin

Préparation

Faites cuire le riz dans une grande quantité d'eau bouillante salée avec les filaments de safran.

Pendant ce temps, préparez la sauce : ébouillantez, pelez et épépinez la tomate, concassez la chair. Mettez-la dans une jatte avec le gingembre épluché et râpé, l'oignon et l'ail hachés finement. Ajoutez 6 cuillerées à soupe d'eau bouillante, l'huile, le citron, le vinaigre, le cerfeuil ciselé, du sel et du poivre. Mélangez.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Egouttez le riz, mélangez-le aussitôt avec la poudre de curry et la sauce, laissez refroidir. Badigeonnez les manchons de poulet de pâte de curry, rangez-les dans un plat à four et enfournez pour 25 min. Laissez-les ensuite refroidir.

Pelez le concombre en laissant un peu de vert, coupez-le en rondelles puis recoupez-les en bâtonnets, ajoutez-le à la salade de riz. Disposez le poulet sur la salade de riz et servez tiède ou froid, mais pas glacé.

Le bon accord vin

un vin de pays d'Oc 2002

Notes personnelles