

Salade californienne aux mandarines

Préparation: 20 min
Cuisson: 0 min
Portions: 4

INGRÉDIENTS

Salade:

200 g (3/8 lbs) de poulet, cuit, en minces lanières
60 g (1/8 lbs) de mandarines, hachées
60 g (1/8 lbs) de mozzarella, râpé
240 g (1/2 lbs) de concombre anglais, en dés
120 g (1/4 lbs) de céleri, en dés
16 quartiers de mandarines
12 lanières de piment rouge doux

VINAIGRETTE

1 à 2 mandarines, en quartiers
1 kiwi
350 ml (1 3/8 tasse) de mayonnaise
Poivre (facultatif)

Étapes

1. Mettre tous les ingrédients de la vinaigrette au robot culinaire et broyer jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.
2. Mettre le poulet, les mandarines hachées, la mozzarella, les concombres et les céleris dans un grand bol et y incorporer la vinaigrette. Brassier.
3. Servir sur un lit de laitue romaine et/ou de salade Mesclun, décorée de quelques quartiers de mandarines et de lanières de piment rouge.