

SALADE TROPICALE

SALADA TROPICAL

POUR 4 À 6 PERSONNES
1H DE PRÉPARATION

120 G DE POULET CUIT, FUMÉ
1 MANGUE
40 G DE NOIX DE CAJOU
20 CL DE CRÈME FRAÎCHE
1 CUIL. À CAFÉ DE MOUTARDE
SEL

Pelez et dénoyautez la mangue, coupez la chair en lamelles. Coupez le poulet fumé en lanières. Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec la moutarde et du sel.

Dans un plat ou dans des terrines individuelles, disposez la mangue, le poulet fumé, les noix de cajou et terminez par la crème. Dégustez aussitôt.

