

Salade de haricots verts et poulet

Ingrédients pour 2 personnes

1 boîte moyenne de haricots verts extra fin
1 à 2 tomate(s)
3 à 4 aiguillettes de poulet
1 cuil à café de curry

Vinaigrette

1 cuil à soupe de vinaigre
3 cuil à soupe d'huile d'olive
1 cuil à soupe d'eau (facultatif)
1 cuil à café de moutarde
1 cuil à soupe de miel
1 cuil à café de curry
Sel & poivre
Noix de cajou (facultatif)

Préparation

Coupez en petits dés les aiguillettes de poulet
et faites les cuire avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Ajoutez 1 cuil à soupe de curry et bien cuire le tout.
Laissez les refroidir

Egouttez et rincez la boîte de haricots verts.

Coupez la tomate en petits dés et mettez le tout dans un saladier.

Préparez la vinaigrette et versez la dans le saladier.

Placez au frais jusqu'au moment de passer à table