

# Salade Asiatique



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
12 minutes

## Ingédients

|                                               |                     |
|-----------------------------------------------|---------------------|
| <b>Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon</b> | 240 g               |
| <b>Chou chinois</b>                           | 240 g               |
| <b>Carottes</b>                               | 2                   |
| <b>Oignon jaune</b>                           | 1                   |
| <b>Feuilles de menthe poivrée</b>             | 12                  |
| <b>Filets de poulet</b>                       | 400 g               |
| <b>Nouilles d'Asie</b>                        | 125 g               |
| <b>Huile végétale</b>                         | 4 cl                |
| <b>Beurre doux Vachette</b>                   | 10 g                |
| <b>Vinaigre de riz</b>                        | 4 cuillères à soupe |
| <b>Nuoc-mâm</b>                               | 4 cuillères à soupe |
| <b>Sauce soja</b>                             | 4 cuillères à soupe |

## Les étapes de la recette

- Laver les carottes et les feuilles de menthe et émincer le chou.
- Râper les carottes, émincer l'oignon et les feuilles de menthe et ciseler la ciboulette.
- Couper les filets de poulet en lanières, saler et poivrer.
- Poêler les filets avec le beurre doux Vachette en les colorant.
- Chauffer de l'eau salée avec 4 cl d'huile et plonger les nouilles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Une fois cuites, les refroidir et réserver.
- Mélanger le tout avec les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon.
- Mélanger la sauce soja, le nuoc-mâm, le vinaigre de riz et verser sur la salade comme assaisonnement.

## Pour réaliser cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné



Beurre plaquette doux Vachette

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)