

## SALADE DE POULET AU CONCOMBRE ET CELERI BRANCHE

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 poêle, 1 saladier

### Ingrédients :

2 à 3 filets de poulet  
1 concombre\*  
1-2 branches de céleri\*  
7 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à café de curry en poudre  
1/2 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 cuillère à soupe de persil haché  
1 cuillère à café de vinaigre balsamique\*\*  
sel, poivre\*\*

### Préparation :

- 1 - Cuire les filets de poulet dans une poêle et les découper en morceaux.
- 2 - Eplucher le concombre, enlever les pépins et découper le reste en dés.
- 3 - Laver le céleri, enlever les feuilles et découper en dés.
- 4 - Dans un saladier, mélanger la mayonnaise, le curry, la cannelle, le persil ciselé, le vinaigre, un peu de sel et de poivre.
- 5 - Ajouter le poulet, le concombre, le céleri et bien mélanger.
- 6 - Laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur et servir sur une feuille de laitue ou en verrine.

\* Produits disponibles dans votre Panier Bio

\*\* Produits disponibles chez Panier Naturel