

SALADE DE POULET A LA NOIX DE COCO

Pour 4 personnes



- 2 cuillères à soupe de citronnelle finement hachée**
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert**
- 1 cuillère à café de sucre de palme ou sucre roux**
- 25 cl de lait de coco**
- 2 cuillères à café d'huile de sésame**
- 2 blancs de poulet**
- 3 poignées de menthe fraîche**
- 1/4 de noix de coco fraîche râpée et grillée (remplacée par de la noix de coco en poudre)**
- 100 g de mâche**
- 2 concombres libanais coupés en fines rondelles (j'ai utilisé une moitié de notre concombre classique)**
- 2 cuillères à soupe de nuoc mam (mon ajout perso)**
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées**
- 1 citron vert coupé en quatre pour servir**

- 1 Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole pouvant contenir les blancs de poulet sans qu'ils se chevauchent. A ébullition, retirer la casserole du feu et y plonger les blancs de poulet entiers. Les faire pocher pendant 40 min. Puis les sortir de la casserole et laisser refroidir.
- 2 Préparer la sauce : mélanger la citronnelle, le jus de citron, le sucre de palme (ou sucre roux), l'huile de sésame et le lait de coco dans une petite casserole et faire chauffer à feu doux. Laisser mijoter 10 min en remuant régulièrement jusqu'à dissolution du sucre puis retirer du feu et laisser refroidir.
- 3 Déchiqueter grossièrement la viande et l'ajouter au récipient contenant la sauce.
- 4 Ajouter les autres ingrédients à savoir : mâche, concombre, noix de coco grillée et 2 cuillères à soupe de nuoc mam (pour saler un peu le plat) et mélanger.
- 5 Répartir éventuellement dans des assiettes et saupoudrer de sésame grillé.
- 6 Accompagner d'un quartier de citron vert.