

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

### Salade de poulet sauce coco-curry



Pour 4 personnes :

- 2 blancs de poulet
- 400 g de haricots verts extra-fins
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à café rase de curry en poudre
- poivre
- 1/2 concombre
- une poignée de cacahuètes grillées ou de graines de sésame grillées (environ 2 c. à soupe)

Faites cuire les blancs de poulet à la vapeur pendant 15 min.

Pelez et taillez en dés le concombre.

Emincez les filets de poulet cuits et refroidis et déposez-les dans un saladier. Ajoutez les haricots verts égouttés, les dés de concombre et les cacahuètes. Mélangez bien.

Dans un bol, mélangez le lait de coco avec le curry et le poivre.

Servez dans des assiettes avec la sauce.