

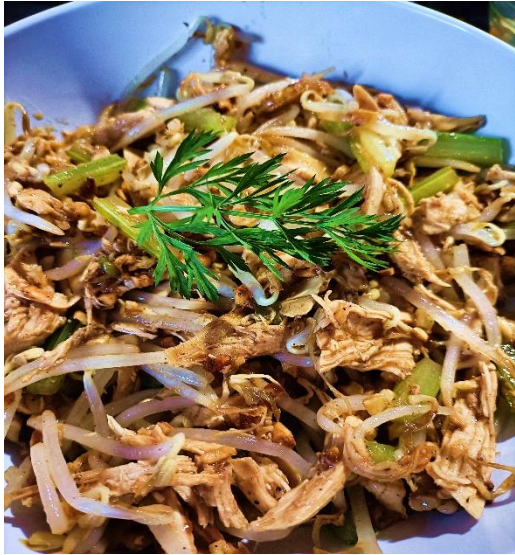


# LES RECETTES PKA Naga



Hello les Nagas

Aujourd'hui nous vous présentons une petite recette fraîcheur très simple et rapide à réaliser mais délicieuse ! Il s'agit d'une salade de poulet froid à l'ail façon PKA Naga 😊



## Recette Salade de poulet froid à l'ail grillé pour 6 personnes :

- 5 Cuisses de poulet
- 1 Céleri Vert (3 à 4 branches)
- 150gr de germes de soja
- 8 Gousses d'ail
- 7 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe jus de citron
- 7 cuillères à soupe de sauce soja (ou sauce Maggi)
- Sel et Poivre

- 1/ Faire cuire les cuisses de poulet dans une casserole remplie d'eau.
- 2/ Retirer les cuisses et laisser refroidir, conserver le bouillon de poulet.
- 3/ Couper les branches de céleri environs 6 cm de long, puis couper en 3 pour faire des petits bâtonnet d'1 cm de large, séparer les feuilles et les branches.
- 4/ Dans le bouillon de poulet, faire cuire les branches de céleri pendant 5 min, mettre les feuilles de céleri pendant 3 min, et les pousses de soja 3 min, puis égoutter l'ensemble à la passoire.



- 4/ Hacher les gousses d'ails ;  
Dans un poêle faire chauffer l'huile et faire frire l'ail (les faire un peu dorer), puis mettre l'ail frit dans un saladier,
- 5/ Dans le saladier, ajouter une pincée de sel et poivre, la sauce soja, du jus de citron, bien mélanger.

5/ Quand les cuisses de poulet sont froides, avec les doigts retirer la chair et émincer-les en petits morceaux.

6/ Verser dans le saladier, les émincés de poulet, céleris, pousses de soja bien mélanger l'ensemble, réserver au frigo et déguster bien froid.

Bon appétit les Nagas !

