



## Progression

Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire la salade, la coriandre et les tomates cerise. Essorer la salade et la coriandre, hacher la coriandre. Détailler les tomates cerise en deux, réserver.

Plaquer dans des bacs gastronomes pleins les filets de poulet. Saupoudrer de curry, assaisonner, cuire à four modéré (160/180 °C) 10 à 12 minutes. Refroidir, escaloper, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).

Confectionner une sauce avec l'huile de colza, le jus de citron et la sauce soja, assaisonner, réserver.

# Salade de poulet fermier aux noix de pécan

Dresser la salade, ajouter les escalopes de filet de poulet découpées en morceaux, les tomates et les noix de pécan. Parsemer d'olives vertes rondelles et de coriandre hachée. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Accompagner de sauce au départ.

## Autres produits utilisables

- filet de poulet fermier Label Rouge, (sans os sans peau 100/140 g ou 140/180 g)
- émincé de poulet fermier Label Rouge, filet ou cuisse (sans os sans peau 15/25 g)



## Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Salade feuille de chêne pièce 300/400 g	12,500	UN
Filet de poulet fermier (sans os sans peau)	3,500	KG
Curry moulu	0,012	KG
Tomate cerise	0,750	KG
Huile de colza	0,900	LT
Jus de citron concentré	0,140	LT
Sauce soja	0,035	KG
Sel fin	0,017	KG
Poivre gris/noir moulu	0,010	KG
Noix de pécan hachée	0,300	KG
Olive verte rondelles	0,250	KG
Coriandre feuille botte 50 g	2,000	UN

COÛT PORTION MATIÈRE PREMIÈRE VOLAILLE 35 g	0,40 €
COÛT PORTION RECETTE 90 g	0,63 €
APPORT CALORIQUE	156 KCAL
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	0,68