

Salade de chou nappa au poulet et crevettes

Portions: 4

Ingrédients

6 tasses de chou nappa coupé en quartiers sur le sens de la longueur et ensuite en cubes

1 tasse (250 ml) de poivrons rouges et verts en julienne

8 tomates cerise coupées en quartiers

2 blancs de poulet cuits coupés en dés

12 crevettes cuites grosseur 31/40 pour la décoration

8 crevettes cuites grosseur 31/40 coupées en dés

2 c. à soupe (30 ml) de graines de sésame grillées

2 oranges

2 limes

1 oignon vert ciselé finement

4 figues en quartiers

4 ramboutans ou litchis

1/4 tasse (60 ml) d'huile canola

1/4 tasse (60 ml) de sauce sucrée au piment au goût

1 c. à soupe (15 ml) de sucre

2 c. à soupe (35 ml) de vinaigre de riz

3 c. à soupe (45 ml) de mirin

3 c. à soupe (45) de jus d'orange

Zeste d'une orange

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais râpé



CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation

Zester les oranges, peler et lever les suprêmes, presser la chaire pour extraire le jus et conserver le jus et zestes pour la vinaigrette. Dans un bol, mettre sucre, sauce sucrée au piment, vinaigre de riz, mirin, l'huile canola, jus et zeste d'orange, gingembre, oignon vert

et mélanger. Ajouter le poulet et toutes les crevettes, mélanger et mettre au réfrigérateur environ 30 minutes. Retirer les crevettes entières et réservées.

Dans un bol mettre le chou nappa, poivrons, tomates, figues, zeste et le jus d'une demi-lime. Ajouter toute la préparation contenant poulet, crevettes et la vinaigrette. Bien mélanger. Vérifier et rectifier l'assaisonnement selon votre goût. Dresser sur assiette de service et décorer avec un ramboutan ou un litchi. Ensuite, disposer les crevettes entières, les tranches de lime et mettre quelques graines de sésame.

Chef Christian Croze