



Salade Asian Caesar

Recette de **Reto Mathis**
Mathis' Food Affairs, St Moritz



Salade

- 1 laitue coupée en lamelles
- 4 jaunes d'œuf
- 20 g citronnelle, hachée fin
- 1 dl jus de citron
- 5 feuilles de citronnier Kaffir, hachées fin
- 30 g moutarde de Dijon
- 10 g curry en poudre
- ½ dl sauce pour poisson
- 15 g ail, pressé
- ½ dl vinaigre
- 1 dl huile de sésame
- 2 dl huile de tournesol
- sel et poivre
- 2 tranches de pain de mie, coupées en petits dés
- 3 cs huile de sésame pour griller
- 50 g jeunes pousses pour décorer
- 40 g parmesan râpé

Poulet

- 400 g poulet, coupé en lamelles
- 1 dl sauce soja Kikkoman pour la marinade
- 1 dl sauce Sweet Chili
- 1 cs coriandre fraîche hachée
- 1 cs persil haché

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation de la salade Mélangez bien les jaunes d'œuf, la citronnelle, le jus de citron, les feuilles de kaffir, la moutarde, le curry en poudre, la sauce pour poisson, l'ail, le vinaigre, l'huile de sésame et l'huile de tournesol. Complétez l'assaisonnement de la sauce. Faites griller les dés de pain de mie dans l'huile de sésame.

Préparation du poulet Faites bien mariner les lamelles de poulet dans la sauce soja. Chauffez l'huile dans une poêle antiadhésive, faites revenir à feu vif les lamelles de poulet. Retirez du feu, mouillez avec la sauce soja et la sauce Sweet Chili. Ajoutez la coriandre et le persil et laissez mariner quelques minutes.

Présentation Mélangez bien la salade Caesar à la sauce vinaigrette, disposez dans l'assiette et garnissez avec les lamelles de poulet. Répartissez quelques croûtons grillés, décorez de quelques jeunes pousses et d'un peu de parmesan râpé.



KIKKOMAN