


Taboulé Poulet Citron



Ingrédients

Nombre de portions :

 30 portions

- 1 kg de Préparation Taboulé Menthe-Citron
- 800 g de filet de poulet
- 1 kg de fromage blanc
- 500 g de tomates séchées
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 100 g de cornichons
- Mélange 5 baies
- Jus de citron vert

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Verser la préparation Taboulé Menthe-Citron dans un saladier. Ajouter l'eau froide.
- 2 Mélanger le fromage blanc, le jus de citron verts et les 5 baies. Ajouter le poulet taillé en morceaux, mélanger et réserver 1h00 au frais
- 3 Tailler le chèvre, les cornichons et les tomates en dés. Les ajouter à la préparation Taboulé Menthe-Citron. Égoutter le poulet, le faire dorer à la sauteuse
- 4 Le refroidir puis l'ajouter à la préparation Taboulé Menthe-Citron. Servir bien frais.