

Cuillers de poulet à la noix de coco



Une idée originale pour l'apéritif... Pour un peu plus d'exotisme, vous pourrez rajouter une touche de curry à la sauce mayonnaise.

Ingrédients pour 6 personnes

3 blancs de poulet
1 cube de bouillon de volaille
3 œufs durs
1 poivron rouge
100 grammes de maïs jaune en boîte
18 feuilles de coriandre fraîche
4 cuillers à soupe de noix de coco fraîche finement râpée
mayonnaise
sel et poivre

Préparation

1. Faire bouillir pendant 20 minutes les blancs de poulet avec le cube de bouillon de volaille. Egoutter les blancs et les couper en dés.
2. Peler les œufs durs et hacher séparément les blancs et les jaunes.
3. Couper le poivron en deux, l'épépiner et retirer les parties blanches. L'émincer très finement.
4. Ciseler la coriandre fraîche.
5. Couper la noix de coco en minuscules cubes
6. Mélanger tous les ingrédients avec de la mayonnaise et répartir dans les cuillers.
7. Servir frais.

Bon appétit!