

Salade Thaïe au vermicelle de riz



Le vermicelle de riz thaïlandais est une option très saine, sans gluten, facile à digérer, et avec lequel on compose des salades originales.

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

200 grammes de vermicelle de riz
100 ml de sauce soja
3 cuillères à soupe de sauce de poisson thaïlandaise
300 grammes de blanc de poulet cuit
50 grammes d'échalotes émincées

1/4 poivron rouge émincé
160 grammes de tomates coupées en dés
le jus de 2 citrons verts
feuilles de coriandre fraîche

Préparation

1. Faire ramollir le vermicelle dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, puis essorer et mettre dans un saladier.
2. Ajouter la sauce de poisson, la sauce soja, le blanc de poulet découpé en fines lamelles, l'échalote et le poivron frais. Bien mélanger.
3. Arroser du jus de citron vert et décorer avec les feuilles de coriandre.

Bon appétit!