

## Salade colorée mangue et poulet

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



### Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g d'escalopes de poulet
- 1 kg de pommes de terre
- 1 poivron rouge
- 1 mangue bien mûre
- 1 bouquet de persil
- 1 citron vert
- vinaigre de cidre, huile d'olive, sel, poivre, une pointe de piment d'espelette
- 2 échalotes
- 1 sucrine

**Faire une vinaigrette** en mélangeant une pincée de sel et 1 càs de vinaigre, puis 6 càs d'huile d'olive, le jus d'un 1/2 citron vert et une pincée de piment d'espelette.

Ciseler finement le persil, et l'ajouter à cette sauce.

**Faire griller les escalopes de poulet** jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites à l'intérieur. Saler, poivrer puis réserver dans une assiette, enveloppé de papier aluminium.

Épépiner le **poivron rouge**, le peler avec un rasoir à légumes, et le couper en petits cubes. Couper la chair de la **mangue** en petits cubes.

Peler et ciseler finement les échalotes.

Laver les feuilles de sucrine et les égoutter.

Couper le **poulet** en lamelles, le mettre dans un saladier avec le poivron, l'échalote, et la mangue. Ajouter 2 cuillères de vinaigrette, mélanger.

Peler les **potatoes de terre**, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans un grand volume d'eau salée (départ à froid) pendant 15 à 20 minutes. Vérifier leur cuisson avec la pointe d'un couteau. Les égoutter et avant qu'elles ne refroidissent, verser dessus le reste de vinaigrette. Mélanger délicatement (avec les mains c'est encore mieux qu'avec une spatule).

Les verser dans un plat de service large et à peine profond.

Déposer dessus le contenu du saladier précédemment préparé.

Ajouter les **feuilles de sucrine**, ne pas mélanger. Servir aussitôt.