



*Temps de préparation : 15 MIN*

*Temps de cuisson : 0 MIN*

*Portions : 6*

## *Ingrédients :*

- *125 ml (1/2 tasse) de trempette aigre-douce VH<sup>®</sup> ou de trempette aux prunes VH<sup>®</sup>*
- *45 ml (3 c. à soupe) de persil frais, haché*
- *250 ml (1 tasse) de yogourt nature, sans gras, ou de mayonnaise légère*
- *750 ml (3 tasses) de poulet cuit, coupé en cubes*
- *250 ml (1 tasse) de céleri, haché finement*
- *125 ml (1/2 tasse) de poivrons rouges ou verts (ou les deux), hachés finement*
- *125 ml (1/2 tasse) d'oignon rouge, haché*
- *125 ml (1/2 tasse) de fruits séchés de votre choix (abricots, dattes, raisins secs, etc.)*
- *Feuilles de laitue ou poivrons rouges ou orange évidés, pour garnir*

## *Étapes :*

- 1. Mélanger la trempette aigre-douce VH<sup>®</sup> ou trempette aux prunes VH<sup>®</sup>, le persil et le yogourt dans un petit bol.*
- 2. Disposer le poulet, le céleri, les poivrons, l'oignon et les fruits séchés sur les feuilles de laitue ou dans les poivrons.*
- 3. Verser la sauce sur le poulet.*

*Suggestion : Le poulet en dés peut être substitué par des poitrines de poulet entières cuites sur le grill.*