



SALADE CESAR AU POULET

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 20 min.

Ingrédients :

- 12 Dips au Filet de Poulet Isla Délice soit 1 boîte
- 4 salades sucrines
- 1 cuil. à soupe de câpres
- 25g de parmesan entier
- 2 tranches de pain de mie
- 1 oeuf
- 1/2 cuil. à café de moutarde
- 2 filets d'anchois au sel
- 1/2 citron jaune
- 1/2 cuil. à café de Wostershire sauce
- quelques gouttes de Tabasco
- 10cl d'huile d'olive
- 15cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail dégermée

Préparation :

- Faire cuire les Fingers au Filet de Poulet Isla Délice au four comme indiqué sur l'emballage
- Effeuille la moitié des salades sucrines, couper le reste au couteau en petits tronçons
- Couper le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe
- Couper les tranches de pain de mie en cubes et les dorer au four
- Mixer ensemble la moutarde, le jaune d'oeuf, les anchois, l'ail, le jus de citron, la Woccestershire sauce, le Tabasco, l'huile et la crème.
- Dans de jolis bols, poser les feuilles entières sur le pourtour. Placer au centre les feuilles de salade coupées, ajouter les Fingers au Filet de Poulet Isla Délice cuits coupés en trois, les croutons de pain, les copeaux de parmesan et parsemer de quelques câpres.
- Arroser de sauce, servir aussitôt.