

Salade César

DÉLICIEUX

Un classique

Humm !



Inratable

EXQUIS

Salade César

Émincez les blancs de poulet, et faites-les mariner 3 heures au frigo dans le jus d'un 1/2 citron. Ecrasez en miettes les biscottes, salez et poivrez. Faites revenir dans un peu de beurre les blancs de poulet.

Dans un plat, mélangez la salade, les biscottes brisées, les croutons, l'échalote émincée, le parmesan en copeaux et le poulet émincé.

Préparez ensuite votre sauce : dans un bol, mélangez la crème fraîche, la moutarde, le jus de citron, un peu de parmesan râpé et un filet de vinaigre balsamique.

Salez et poivrez à votre convenance.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

4 filets de poulet
1 salade

Parmesan en copeaux

Biscottes & Croutons

1 citron

1 échalote

4 càs de crème fraîche

Moutarde

Jus de citron

Vinaigre balsamique

Sel

Poivre

Parmesan râpée

