

SALADE CÆSAR DE YANNICK

4 personnes

Préparation : 30 min

Difficulté : 1 / 4

Ingrédients :

1 salade romaine
125 g de gruyère
2 pommes
2 blancs de poulet
1 sachet de croûtons

Pour la sauce :

5 cuillères à soupe de
parmesan râpé
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de
jus de citron
1 gousse d'ail
Sel et poivre



Préparation :

- 1 - Lavez, effeuillez et essorez la salade.
- 2 - Émincez les blancs de poulet et faites-les revenir à la poêle.
- 3 - Dans un saladier, mélangez jus de citron, huile d'olive et parmesan en battant le tout à la fourchette. Ajoutez la gousse d'ail écrasée et l'emmental coupé en lamelles.
- 4 - Épluchez les pommes et coupez-les en fins quartiers.
- 5 - Au moment de servir, ajoutez la salade, les croûtons et les pommes. Mélangez et décorez de copeaux de parmesan.

*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Rosé, servi bien
frais entre 8 et 10°C.*

