

Recette: Salade César



Ingrédients :

- 600 g de filet de poulet
- Tomates cerises
- ½ Concombre
- Salade
- Crème aigre
- Parmesan
- Huile d'olive
- Vinaigre
- Moutarde
- Pain
- Herbes
- Les épices: poivre,_sel



1
Lavez la salade et coupez-la en petits morceaux. Ensuite, mettez-le dans un grand bol.



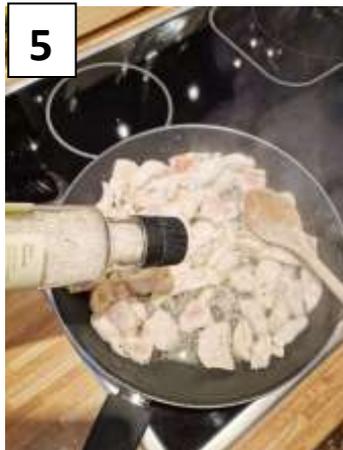
2
Maintenant, coupez le filet de poulet en petites lanières.



3
Faites chauffer l'huile dans la poêle et faites frire les lanières de poulet



4
Assaisonnez le poulet avec du poivre



5
Assaisonnez le poulet avec du sel et faites-le frire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose à l'intérieur et à l'extérieur. Mettez le poulet de côté



6
Maintenant, nous faisons des croûtons. Coupez le pain en petits cubes



7

Faites frire les croûtons à la poêle avec de l'huile d'olive et des herbes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Vous pouvez également ajouter un peu d'ail



8

Lavez les tomates et coupez-les en deux. Ajoutez-les à la salade.



9

Lavez le concombre et coupez-le en petits morceaux. Ajoutez-les à la salade



10

Râpez le parmesan en petites tranches fines. Ajoutez-le à la salade



11

Maintenant, nous faisons la vinaigrette. Mettre une cuillère à soupe de crème fraîche dans un petit bol



12

Ajoutez une cuillère à café de moutarde



13

Ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive et deux cuillères à soupe de vinaigre. Vous pouvez ajouter du sel et du poivre.



14

Mélangez bien et ajoutez la vinaigrette à la salade.

15



Ajoutez maintenant les lanières de poulet et les croûtons et mélangez bien le tout.

**Nous vous souhaitons
un bon appétit !**

