

# Chicks & Green bean salad

Salade composée avec haricots verts cajun, poulet à la texane, tomates, pointes d'asperge et accompagnée de sauce poivre crémeuse.



Friteuse



## Mise en place



La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le steak de poulet.  
Cuire les oeufs durs.  
Laver et préparer la salade romaine.  
Blanchir les têtes d'asperges.  
Hacher la coriandre fraîche.  
Laver et couper en deux les tomates cerises  
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés  
puis émincer la moitié du steak.  
Couper le chou rouge en lamelles.

## Mise en oeuvre

Dans un saladier, mélanger intimement la salade romaine et la sauce poivre crémeuse.

Dresser dans une assiette et ajouter :

- Les lamelles de poulet
- L'oeuf dur
- Les tomates cerises
- Les asperges
- Le chou rouge
- La coriandre hachée

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU		6670	0.5 pces
HARICOTS VERTS STYLE CAJUN		7179	0.02 pces
BLACK PEPPER SAUCE		7928	15 g
Asperge vertes			20 g
Tomates cerises			20 g
Oeuf			0.5 pces
Salade romaine			60 g