

# Salade printanière au poulet

Salade de poulet, pomme de terre, petit pois, crispy onions, radis, céleri et emmenthal



Salades

Sans cuisson



## Mise en place

Cuire les jeunes pomme de terre dans l'eau salé pendant environ 20 minutes, puis les égoutter, les couper en tranches ensuite.  
 Laver et préparer la salade romaine  
 Laver et préparer les radis, puis les couper en tranches.  
 Cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante durant 5/6 minutes puis les refroidir aussitôt dans un saladier d'eau glacée.  
 Laver la branche de céleri, l'éplucher et la couper en lamelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur pour favoriser l'aspect croquant.  
 Couper l'emmenthal en cubes.  
 Laver et émincer la ciboulette.  
 dans une poêle chaude et légèrement huilé cuire doucement le blanc de poulet, puis le couper en morceaux.

## Mise en oeuvre

Dresser la salade romaine dans le saladier et ajouter les ingrédients :

- Le poulet
- Les pommes de terre
- Les radis
- Le céleri branche
- Les petits pois
- L'emmenthal

Parsemer sur l'ensemble les crispy onion et la ciboulette.

## Suggestion

Accompagner d'une vinaigrette classique.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CRISPY ONIONS	3482	40 g
Blanc de poulet		1 pièce
Ciboulette		2 g
Petits pois		60 g
Emmenthal tranches		40 g
Salade romaine		80 g
Radis		0.2 pces
Céleri branche		40 g
Pommes de terre		100 g