

Salade caesar au poulet crispy

Salade caesar, poulet croustillant, oeuf mollet, tomate, croutons et crispy onions croustillants.



Friteuse



Mise en place

Laver et préparer la salade romaine.
Laver et émincer le chou rouge.
A l'aide d'un économe, préparer les copeaux de parmesan.
Laver et hacher le persil.
Laver et couper en deux les tomates cerises.

Mise en oeuvre

Dans une bouillante légèrement vinaigrée, cuire l'oeuf mollet, 6 min.
Dans une friteuse à 180° maxi, plonger les aiguillettes de poulet environ 2 minutes.
Dresser la salade caesar dans l'assiette :

- La salade romaine
- Les aiguillettes émincées en tronçons d'environ 2/3 cm
- L'oeuf mollet écalé et coupé en deux
- Les croutons
- Les crispy onions
- Les copeaux de parmesan
- Le chou rouge
- Les tomates cerises
- Le persil

Terminer par la sauce Ranch et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	3 pces
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Salade romaine		80 g
Oeuf		1 pces
Choux rouge		10 g
Parmesan		30 g
Tomates cerises		30 g
Crouçons		40 g
Persil		5 g