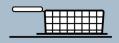
F01372

Salade caesar au poulet crispy

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





Friteuse



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETTES DE POULET MULTIGRAINES	7938	100 g
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
Croûtons		40 g
Persil		5 g

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 légérement 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.



SA SDV ZA DU PONT NEUF BP. 20177 SALLES D'ANGLES 16121 COGNAC CEDEX 6 Tél. 05 45 82 83 11 Fax. 05 45 83 98 96