



Friteuse

Salade caesar aux aiguillettes de poulet panées

Salade romaine garni de tomate, parmesan, aiguillettes de poulet panées, tomate cerise, olive, crispy onion et sauce caesar.



Mise en place

Laver et émincer la salade romaine.
A l'aide d'un économe, réaliser des copeaux de parmesan et réserver au frais.
Laver et hacher le persil.
Laver et couper en deux les tomates cerises.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes, puis les débarrasser sur une feuille de papier absorbant.
Dresser la salade :
- Placer la romaine dans l'assiette
- Ajouter les aiguillettes de poulet coupés en tronçons
- Ajouter le parmesan, les olives, les tomates cerises, les crispy onions.
- Terminer par un trait de sauce Caesar et le persil

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
AIGUILLETES DE POULET MULTIGRAINES ❄️	7938	4 pces
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Salade romaine		40 g
Olives noires		20 g
Tomates cerises		30 g
Parmesan		10 g
Persil		5 g