Salade Caesar aux dés de poulet

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : poulet 2*5 min, croûtons 5 min

Poulet – Salade – Croûtons – Sauce Caesar

4 gros blancs de poulet

1 pincée de sel fin

2 cas H.d'olive

2 romaines

20g de parmesan

2 tranches de pain

1 gousse dail

1 fond d'huile neutre

1 gousse d'ail

6 anchois huile

4 càs H. d'olive

4 tours de poivre

1 pincée sel fin

30g de tomme

1 càs moutarde

½ jus citron

4 jaunes d'oeuf

Préparation

1. **Poulet** : Couper les filets en gros dès. Les dorer dans un fond d'huile, 10 min, en remuant.
2. **Sauce Caesar** : avec un mixeur à lame – Eplucher l'ail, le ciseler, le mettre dans le robot
3. Ajouter anchois débités, moutarde, jus de citron, tomme de Savoie. Mixer moyen, puis…
4. Monter à l'huile avec un fouet pour obtenir une crème lisse. Assaisonner.
5. **Salade** : Laver et essorer la salade, la couper en gros morceaux.
6. Verser la sauce Caesar sur la salade, remuer. Disposer les feuilles au centre des assiettes.
7. **Croûtons** : Couper le pain en cubes de 1cm. Les dorer 10 min dans de l'huile.
8. Rajouter l'ail émincé au dernier moment.
9. Enlever les croûtons et les mettre sur du papier absorbant. Saler et poivrer selon votre goût.
10. **Dressage** : Salade puis poulet puis croûtons puis copeaux de parmesan. Servir frais.

*** * *** 08 mai 2020 *** * ***