



Salade César

Pour 4 Personnes

Ingrédients ⁽¹⁾

- 400g de Filet de Poulet rôti
- 600g de Salade Romaine
- 320g de Parmesan Copeaux
- 320g de Tomates Cerises
- 200mL de Sauce César
- 1 Botte de ciboulette
- 4 Œufs durs
- Sel et poivre

Dressage ⁽²⁾

- 16 Mini blinis Olives vertes & Pavot (7021)

(1) Ingrédients

- Rincer et tailler la salade Romaine,
- Rincer et couper les tomates cerises en deux,
- Tailler les filets de poulet préalablement rôti dans la longueur,
- Ciseler finement la ciboulette,
- Couper les œufs durs en quatre quartiers.

(2) Dressage

- Dans une assiette creuse ou un bol, dresser la salade selon vos inspirations.
- Assaisonner l'ensemble de sauce César, ciboulette ciselée, sel et poivre.
- Déposer délicatement les Blinis sur le dessus afin de ne pas les détrempier.



15 min
Facile



www.lemondedescrepes.com