

🔪 Difficulté : Moyenne ⏱ Temps de préparation : 15 min 🍳 Temps de cuisson : 15 min



## SALADE FAÇON CÉSAR : POULET ET LARDONS

Une salade César revisitée, généreusement garnie de poulet grillé et de lardons croustillants, le tout nappé d'une sauce onctueuse de copeaux de parmesan.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **La Volaille** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur.
- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant des saveurs traditionnelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Blanc de poulet**  
180g



**Lardons fumés**  
40g



**Radis**  
4



**Sucrine**  
1



**Yaourt à la grecque**  
1



**Parmesan râpé**  
10g



**Sauce aïoli**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Vinaigre balsamique**  
1 cs



**Huile d'olive**  
2 cs



**Sel et poivre**  
Selon votre goût

### L'ÉQUIPEMENT

poêle ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Coupez le poulet en petits dés. Faites chauffer une poêle à sec à feu moyen vif. Faites y dorer les lardons et le poulet 5/6mn de tous les côtés. Réservez hors du feu.

#### ÉTAPE 2

Rincez les radis, coupez les fanes puis coupez les en quatre. Rincez la salade et coupez la grossièrement.

#### ÉTAPE 3

Dans un bol mélangez la sauce aïoli avec le yaourt , 1 cuillère à soupe d'eau par personne, du poivre et du sel.

#### ÉTAPE 4

Faites une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, poivre et sel dans un saladier.

#### ÉTAPE 5

Ajoutez y la sucrine, les radis, le poulet et les lardons. Mélangez

#### ÉTAPE 6

Servez la salade dans des assiettes creuses. Parsemez de sauce selon votre gout et saupoudrez de parmesan râpé.