Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 minutes** **Temps de cuisson : 10 minutes**



SALADE POULET, CHORIZO ET CONCOMBRE

Une salade savoureuse et colorée où le poulet tendre rencontre le chorizo épicé, rehaussés par la fraîcheur croquante du concombre pour une assiette pleine de contraste et de caractère.

- **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 et la Charcuterie sont** sélectionnés par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveur.

LES INGRÉDIENTS



Concombre
1



Gousse d'ail
1



Salade
1



Blanc de Poulet
150grs



Dés de Chorizo
20grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Moutarde
1 cc



Vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe



Huile d'olive
2 cs



Beurre



sel et poivre
selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Ciselez l'ail. Salez et poivrez le poulet. Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle à feu moyen. Faites y cuire le poulet 5/6mn de chaque côté. Ajoutez le chorizo 3mn avant la fin. Réservez le poulet couvert d'aluminium et le chorizo à part.

ÉTAPE 2

Lavez, épluchez et coupez le concombre en petits dés. Vous pouvez le faire dégorger dans un saladier avec un peu de sel.

ÉTAPE 3

Faites une vinaigrette avec un filet d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et une pointe de moutarde dans un saladier.

ÉTAPE 4

Lavez et essorez la salade verte.

ÉTAPE 5

Servez la salade dans des assiettes creuses. Répartissez le concombrele, le chorizo et placez le poulet au milieu. Assaisonnez avec la vinaigrette



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter des croutons de pains grillés pour le croquant.