



# Salade César deluxe

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



## Ingédients

1 décilitre d'huile d'olive  
1 gousse d'ail  
4 tranches de pain blanc (coupées en dés)  
1 laitue romaine (en morceaux)  
1 tasse copeaux de parmesan  
4 œufs (durs)  
2 filets de poulet  
1 citron (le jus)  
1 poignée de pignons de pin (grillés)  
1 portion de sauce César maison  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez la salade comme dans la version classique.
- 2.** Ajoutez des œufs durs coupés en deux. Grillez les filets de poulet et assaisonnez-les avec du poivre, du sel et du jus de citron. Coupez en lanières et ajoutez à la salade.
- 3.** Terminez avec les pignons de pin. Servez avec la sauce César.