



Salade César deluxe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

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.