



Salade César



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 laitue romaine (en lamelles)

400 grammes de lanières de poulet cuites au four (prête à l'emploi)

copeaux de parmesan

1 oignon rouge (en rondelles)

vinaigrette aux fines herbes (prête à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1.** Répartissez la laitue romaine sur une planche à découper ou un plat.
- 2.** Chauffez les lanières de poulet dans un plateau en aluminium sur la grille du barbecue.
- 3.** Répartissez-les sur la salade.
- 4.** Décorez avec des copeaux de parmesan, des rondelles d'oignon rouge et la vinaigrette aux fines herbes.