

SALADE CAESAR ET ROSETTES DE TETE DE MOINE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Très facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 10 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 càs d'huile d'olive
- 400 g de filet de poulet, coupé en dés
- 100 g de croûtons de pain
- 1 càc d'ail
- 1 salade romaine, coupée en lanières
- 12 anchois, coupés en dés
- ½ botte de coriandre, hachée
- ½ botte de persil plat, haché
- sel, poivre

Pour la sauce :

- 6 càs de mayonnaise maison ou prête à l'emploi
- 2 càc de sauce Worcestershire ou 2 càc de sauce soja et un peu de harissa
- 1 càc de jus de citron
- 2 càs de lait

Garniture

- 20 rosettes de Tête de Moine AOP

Etapes de préparation

1. Préchauffez un gril. Sauce Caesar: dans un récipient, mélangez la mayonnaise avec la sauce Worcestershire ou la sauce soya et un peu de harissa, le jus de citron et le lait. Salez et poivrez. Réservez. Enrobez les dés de poulet d'1 càs d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites-les griller 3 minutes de chaque côté. Réservez.
2. Dans un récipient, mélangez les croûtons avec l'huile d'olive restante et l'ail. Faites-les dorer 2 minutes dans une poêle chaude tout en remuant. Réservez. Dans un saladier, mélangez la salade romaine avec les anchois, les croûtons, les dés de poulet, la coriandre et le persil plat.
3. Répartissez la salade sur les assiettes. Nappez de sauce Caesar. Décorez de rosettes de Tête de Moine AOP.

