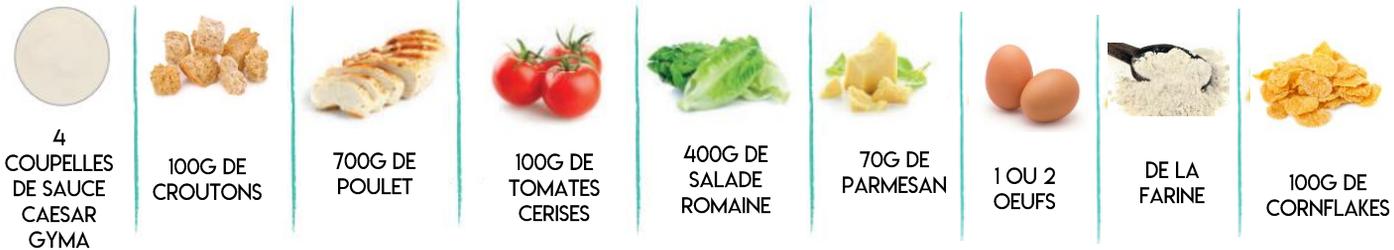


Salade Caesar au poulet croustillant

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

25
MIN.



Préparation et montage

1. Enrobez chaque aiguillettes de poulet de farine puis trempez-les dans l'oeuf battu et roulez-les dans les corn-flakes en miettes.
2. Cuire le poulet dans une poêle avec de d'huile, bien dorer le poulet pour apporter le croustillant à la viande. Saler et poivrer.
3. Dans un grand bol, déposer la laitue, les tomates cerises, le poulet et les croustons.
4. Rajouter la sauce **Caesar GYMA**.
5. Saupoudrer de copeaux de parmesan.
6. Servir immédiatement.

