LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Salade Caesar express

Pour 2 personnes | **Très facile**

5 min | **3.28€ La portion** (prix indicatif)

EXPRESS, on vous aura prévenu. Pif paf pouf, à table !
Optionnel : les oignons frits :)

Les ingrédients

- **1 pièce** de Salade coeur de romaine
- **150 g** de Emincé de poulet nature
- **100 g** de Tomate cerise
- **30 g** de Croûton nature
- **2 c à s** de Câpre
- **40 g** de Parmesan en copeaux
- **6 c à s** de Sauce Caesar

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 0 min | **Attente :** 0 min

1. Lavez 100 g de tomates cerises et coupez-les en 2 ou 4.
(Pour des tomates classiques, coupez-les en petits cubes)
Astuce : utilisez un couteau à dents pour couper plus facilement la peau des tomates.
2. Préparez des assiettes ou bols larges.
3. Pour chaque plat :
coupez grossièrement des feuilles de salade à la main et répartissez-les dans le fond,
ajoutez 1 càs de sauce et du poivre. Mélangez. Cela permettra d'assaisonner la salade,
ajoutez 1 càc de parmesan râpé si vous en avez,
répartissez dessus les tomates, les morceaux de poulet, les croûtons, les câpres et des copeaux de parmesan,

ajoutez des oignons frits si vous en avez.

4. Nappez généreusement avec de la sauce. C'est prêt !