Salade César au Poulet et aux choux

Les ingrédients

- 6 tranches de Poulet Nature HERTA
- 500g de choux de Bruxelles
- 1 salade iceberg
- 2 avocats
- 3 càs. de noix de pécan
- 4 oeufs

Préparation:

- Portez une marmite d’eau à ébullition. Cuisez-y les œufs pendant 6 minutes.
- Lavez les choux de Bruxelles, découpez la partie inférieure dure et enlevez les feuilles extérieures. Râpez les choux de Bruxelles en fines lamelles au moyen d’une mandoline ou coupez-les en fines tranches. Éliminez les feuilles extérieures de la salade iceberg et découpez-là ensuite en grands morceaux.
- Réalisez à présent la sauce : mélangez l’ensemble des ingrédients pour réaliser l’assaisonnement dans un blender ou mélangez finement au moyen d’ un mixer. Poivrez et ajoutez un peu de jus de citron. Découpez les avocats en morceaux.
- Répartissez les morceaux de salade iceberg sur les assiettes et garnissez avec les choux de Bruxelles et les tranches de Poulet Nature HERTA. Disposez-y un œuf et quelques lamelles d’avocat, puis ajoutez l’assaisonnement. Parachevez avec le parmesan et les noix de pécan émiettées.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**