Découvrez comment réaliser une délicieuse recette de salade César au poulet, accompagnée de sa célèbre vinaigrette version maison. Véritable plat complet, cette salade saura rassasier vos convives et plaira autant aux grands qu’aux petits. C’est une recette gourmande et facile à préparer. Les enfants adorent cette recette au poulet, aux œufs et au Parmesan et c’est un bon moyen de leur faire manger de la salade. N’hésitez pas à inviter vos petits chefs en cuisine avec vous !

**Preparazione**

Commencez par rassembler tous vos ingrédients en vous référant à la liste.

Faites cuire un œuf dans de l’eau bouillante pendant 1 minute.

Sortez-le en vous aidant d’une écumoire et plongez-le immédiatement dans de l’eau glacée, afin de stopper la cuisson.

Pour la préparation de la sauce César : hachez l’ail et mettez-le dans un bol avec trois cuillères à soupe d’huile d’olive et une de moutarde.

Hachez finement les filets d’anchois et ajoutez les dans le bol

Ajoutez l’œuf précédemment cuit, une cuillère à soupe de jus de citron, du sel, du poivre selon votre goût et la moitié du Parmesan râpé.

Mixez le tout avec un blender ou un mixeur plongeant.

Couvrez le bol de film alimentaire et réservez votre sauce au frais, le temps de finir de préparer votre salade.

Lavez votre salade et égouttez-la bien.

**L'astuce Miamissimo**

La laitue romaine sera idéale pour cette recette, mais vous pouvez aussi utiliser d’autres salades, telles que l’iceberg ou de la batavia.

Vote +123 Vote -112

Réservez votre salade dans un saladier.

Faites cuire les 2 œufs restants dans de l’eau bouillante pendant 9-10 minutes, afin d’en faire des œufs durs.

Une fois refroidis, enlevez la coquille et coupez-les en dés.

Pour réaliser vos croûtons, coupez votre pain en petit cubes et mettez-les à griller au four (fonction grill), disposés sur une feuille de papier cuisson, jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés, puis sortez-les du four et réservez.

**L'astuce Miamissimo**

Vous pouvez parfumer les croûtons avec un filet d’huile d’olive et des herbes de votre choix, avant de les enfourner.

Vote +116 Vote -12

Passez maintenant à la cuisson des blancs de poulet : faites chauffer une poêle anti adhésive à feu moyen.

Émincez vos blancs de poulet en petits morceaux.

Faites dorer les morceaux pendant environ 10 minutes.

Retirez les blancs de poulet du feu et laissez-les refroidir avant de les verser sur les ingrédients froids.

Versez enfin tous vos ingrédients (la salade, le poulet, les croûtons, l’œuf) dans votre saladier et mélangez bien.

Votre salade César est prête à être servie ! Disposez là dans des assiettes et ajoutez par-dessus la sauce et le reste du Parmesan râpé. Buon apetito !