

SALADE POULET, TOMATES, CITRON ET CROUSTILLANTS DE MINI-BRETZELS SAVEUR AÏOLI

Temps de préparation : 20 min.

Nombre de personnes : 2 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 2 filets de poulet
- 200 g tomates cerises
- Roquette
- Copeaux de parmesan
- 1 citron
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 sachet de Mini-Bretzels saveur Aïoli
- Persil (ou herbe aromatique de votre choix)
- 1 cs de miel

Préparation :

1. Coupez les filets de poulet cuits en cubes et faire revenir dans un peu d'huile d'olive, saler, poivrer.
2. Réalisez la vinaigrette avec le jus de citron, l'huile d'olive, le miel, le sel, le poivre et le persil.
3. Coupez les tomates cerises en deux.
4. Mélangez délicatement la roquette, les tomates, le poulet et la vinaigrette.

5. Concassez grossièrement les Mini-Bretzels et ajoutez-les au dernier moment dans la salade avec les copeaux de parmesan.