

Recette : Salade de Pâtes au Poulet César

Informations clés

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 300g de pâtes courtes (type Penne ou Fusilli)
- 2 blancs de poulet grillés et émincés
- 1 cœur de laitue romaine
- 50g de copeaux de parmesan
- 50g de croûtons à l'ail
- 100ml de sauce César
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Une grande casserole
- Une passoire
- Un grand saladier
- Une planche à découper
- Un couteau de chef

Étapes de préparation

- Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.
- Égouttez les pâtes et passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson, puis égouttez-les bien.
- Dans un grand saladier, mélangez les pâtes froides avec le poulet émincé.
- Ajoutez la laitue romaine préalablement lavée et grossièrement hachée.
- Versez la sauce César et mélangez délicatement pour bien enrober tous les ingrédients.

- Ajoutez les croûtons et les copeaux de parmesan juste avant de servir pour conserver le croquant.
- Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre frais selon votre goût.

Conseils de chef

- Pour une version plus légère, remplacez la sauce César classique par une sauce au yaourt grec, citron et ail.
- Ajoutez quelques tomates cerises coupées en deux pour apporter de la couleur et de la fraîcheur.
- Si vous préparez la salade à l'avance, conservez la sauce et les croûtons à part et ajoutez-les uniquement au moment de servir.