

Salade de Pâtes au Poulet César

Informations pratiques

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

Ingrédients nécessaires

- 300g de pâtes courtes (fusilli, penne ou farfalle)
- 2 blancs de poulet grillés, refroidis et coupés en dés
- 1 cœur de laitue romaine, lavé et haché grossièrement
- 50g de copeaux de parmesan frais
- 50g de croûtons à l'ail
- 100ml de sauce César (maison ou du commerce)
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Faites cuire les pâtes dans une grande 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 refroidies, les dés de poulet et la laitue romaine.
- Versez la sauce César sur la préparation et mélangez délicatement pour bien enrober tous les ingrédients.
- Ajoutez les copeaux de parmesan et mélangez à nouveau.
- Incorporez les croûtons juste avant de servir pour conserver leur texture croustillante.

Conseils de chef

- Pour une version plus légère, remplacez la moitié de la sauce César par du yaourt grec nature.
- Ajoutez quelques tomates cerises coupées en deux pour apporter une touche de couleur et de fraîcheur.
- Si vous préparez cette salade à l'avance, conservez la sauce et les croûtons séparément et ajoutez-les au dernier moment.

- Vous pouvez agrémenter la salade avec quelques câpres ou des anchois hachés pour renforcer le goût typique de la sauce César.