

La salade de poulet du lendemain



Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Le reste d'un poulet rôti

1/2 oignon rouge

1 salade de saison (scarole, laitue, mâche....)

150 g de parmesan ou de vieux gouda

8 pétales de tomates séchées

2 tranches de pain de mie

8 brins de persil plat

2 c à s de vinaigre de Xérès

6 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Retirer la croûte du pain de mie et le tailler en petit dés. Faire chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans une poêle et y faire dorer les dés de pain de mie en remuant sans cesse. Les égoutter sur du papier absorbant.

Désosser le reste de poulet et couper la chair en lanières. Peler et ciseler l'oignon rouge. Rincer et effeuiller le persil. Avec un couteau économe faire des copeaux de parmesan ou de vieux gouda.

Dans un saladier mettre, sel, poivre, vinaigre et huile et émulsionner à la fourchette.

Ajouter l'oignon, la salade verte et le poulet. Mélanger délicatement.

Décorer la salade avec les croûtons de pain, le fromage, les tomates séchées et le persil effeuillé. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un pays d'Oc IGP sauvignon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>