

# Salade cubaine



2 personnes :

1 blanc de poulet

4 tranches de poitrine fumée

Salade verte

1/2 oignon rouge

1/2 piment vert (*fac*)

1/2 poivron vert et jaune

1/2 concombre

1 dizaine de tomates cerise

Vinaigrette au choix...

\*\*\*\*\*

- Couper les tranches de poitrine fumée en morceaux et les blancs de poulet en cubes. Faire chauffer 1 CS d'huile d'olive dans une poêle et faire dorer les morceaux de poitrine, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver. Dans la même poêle, faire revenir également les cubes de poulet pendant 5 minutes, en remuant. Réserver avec les morceaux de poitrine fumée.
- Peler et émincer l'oignon. Rincer les poivrons et les couper en lanières. Laver le concombre et le détailler en morceaux, après l'avoir épépiné. Rincer et essorer les feuilles de salade. Laver les tomates cerises et les couper en 2. Rincer et émincer le piment très finement (*fac*).
- Mettre la salade verte dans 2 bols à salade ou assiettes individuelles. Par dessus, disposer les oignons rouges ciselés, les dés de poivrons et de concombre, ainsi que les tomates cerise.
- Terminer par la poitrine fumée et le blanc de poulet, par dessus.
- Arroser de la vinaigrette de son choix et servir aussitôt.

