Salade César, poulet et lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 noisette de beurre
4 filets de poulet
100 grammes de lardons (fumés)
400 grammes de haricots verts (nettoyés et coupés en 2)
4 œufs
1 boîte des anchois
200 ml de mayonnaise fraîche
1⁄2 jus de citron
4 tranches de pain toasté
2 têtes de laitue frisée
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir les filets de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits. Faites revenir les lardons dans la même poêle durant les 5 dernières minutes.**
2. **Retirez les filets de poulet et les lardons de la poêle. Réservez-les.**
3. **Portez de l'eau à ébullition et faites-y cuire les haricots princesse.**
4. **Faites cuire les œufs pendant 9 minutes.**
5. **Égouttez les anchois et conservez l'huile séparément. Émincez la moitié des anchois.**
6. **Mélangez la mayonnaise, le jus de citron et les anchois émincés. Poivrez.**
7. **Coupez le pain de mie en dés. Faites chauffer l'huile des anchois dans une poêle et faites-y revenir le pain jusqu'à obtention de croûtons dorés.**

8. **Émincez la salade grossièrement. Détaillez les filets de poulet en tranches. Coupez les œufs en deux.**

9. **Mélangez la salade romaine avec les haricots et les croûtons.**

10. **Répartissez ensuite les œufs. Arrosez de vinaigrette.**

11. **Disposez ensuite les anchois et les lardons.**