Salade César à l'avocat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes filets de poulet
2 œufs
1 tomate
1 avocat
2 filet d'anchois
tomate séchée
1 sachet de salade (du chef)
100 grammes de parmesan
1⁄2 baguette
150 grammes de yaourt grec
1 cuillère à soupe d'huile d'olive (Filippo Berio)
1⁄2 citron
2 cuillères à soupe de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une poêle, et faites-y cuire les filets de poulet à feu vif. Salez et poivrez. Laissez-les bien cuire avant de les retourner. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes à feu doux. Le poulet est cuit lorsque l’intérieur du filet est de couleur blanche. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer et refroidir les filets de poulet sur une assiette. Lorsqu’ils sont complètement refroidis, coupez-les en fines tranches.**
2. **Faites cuire les œufs durant 10 minutes. Laissez refroidir, puis coupez-les en tranches.**
3. **Pelez l’avocat et coupez la chair en tranches.**
4. **Lavez la tomate et coupez-la en dés.**
5. **Coupez les filets d’anchois en petits morceaux.**

6. **Pour la sauce : Mélangez 150 g de yaourt grec avec une cuillère à soupe d’huile d’olive Filippo Berio, le jus d’un demi-citron et 2 cuillères à soupe de parmesan. Salez et poivrez.**

7. **Pour réaliser une salade de pique-nique dans un bol, versez la vinaigrette en premier. Placez ensuite les ingrédients lourds tels que les morceaux de poulet, l’avocat, la tomate, les œufs, les tomates séchées et les anchois. Pour terminer, déposez les ingrédients les plus délicats comme la salade et le parmesan.**

8. **Servez avec de la baguette.**

9. **Assaisonnez avec des sauces Devos Lemmens de votre choix.**