Salade César

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 laitue romaine (en lamelles)
400 grammes de lanières de poulet cuites au four (prête à l’emploi)
copeaux de parmesan
1 oignon rouge (en rondelles)
vinaigrette aux fines herbes (prête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Répartissez la laitue romaine sur une planche à découper ou un plat.**
2. **Chauffez les lanières de poulet dans un plateau en aluminium sur la grille du barbecue.**
3. **Répartissez-les sur la salade.**
4. **Décorez avec des copeaux de parmesan, des rondelles d’oignon rouge et la vinaigrette aux fines herbes.**