



Salade avec pommes de terre et poulet rissolés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
sel
huile d'olive
2 filets de poulet
sel et poivre
1 sachet d'épinards frais
1 ravier de tomate cerise (coupées en deux)
1 poignée de pignons de pin (grillés)
1 poignée copeaux de parmesan
pousse de poireaux
1 citron vert (jus)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Arrosez-les d'huile d'olive et faites-les rissoler jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 2.** Coupez les filets de poulet en morceaux. Salez et poivrez selon votre goût. Arrosez-les d'huile d'olive et faites-les rissoler jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- 3.** Mélangez les pommes de terre, le poulet, l'épinard, les demi-tomates cerises, les pignons de pin, les copeaux de parmesan et les pousses de poireaux. Assaisonnez à votre goût avec le reste d'huile d'olive, le jus de citron vert, le poivre et le sel.