

LA SALADE CAESAR

Produits



Tomate cerise
1kg Florette



Sucrine
500g Florette



Plat principal



10 unités



35 min

Ingrédients

- 600g Tomate cerise Florette
- 500g Sucrine Florette
- 1,2kg Blancs de poulet panés
- 400g Sauce Caesar prête à l'emploi
- 200g Croûtons
- 150g Copeaux de parmesan

Les étapes de préparation

1. Couper les tomates cerises Florette en deux. Réserver l'ensemble au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.

2. Cuire les poulets panés à la friteuse ou au four selon les recommandations fournisseur jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée et d'un cœur bien chaud. Laisser reposer 2 min, puis couper en morceaux réguliers. Maintenir au chaud (+63 °C) jusqu'au montage. Durée maximale de maintien chaud : 30 min.

3. Dans chaque bol, déposer une base de sucrose Florette (50 g), ajouter tomates cerises Florette (60 g), répartir poulet pané chaud (120 g), ajouter croûtons (20 g), napper de sauce Caesar (40 g) et terminer par les copeaux de parmesan (15 g). Assaisonner légèrement si nécessaire.



Astuce du chef !

Pour une version plus premium, enrichir la sauce Caesar avec un peu de parmesan râpé ou un filet de jus de citron juste avant le service, sans modifier le process en cuisine.