



SALADE DE POULET ET DRESSING AUX GRAINES DE COURGE



QimiQ AVANTAGES

- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Filet de blanc de poulet, coupé en lamelles

Sel et poivre

Farine

1 Œuf(s), battu

Chapelure

Beurre clarifié, pour frire

200 g Laitue

POUR LE DRESSING

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 cs Huile de pépins de courge

4 cs Vinaigre balsamique

Sel et poivre

8 cs Eau

POUR LA GARNITURE

20 g Graines de courge, grillé

PRÉPARATION

1. Assaisonner les lamelles de poulet de sel et de poivre. Passer les dans la farine, l'œuf et la chapelure et faire dorer doucement dans du beurre clarifié.
2. Pour le dressing, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Verser le dressing sur la salade et dresser sur les assiettes. Y déposer les lamelles de poulet dorées. Garnir de graines de courge et servir.