SALADE DE SUPRÊMES SOUFFLÉS *façon César et poulet pané*

Entrée	Quenelles & Soufflés	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- **Suprêmes soufflés volaille & morilles**
- 1 salade romaine
- Copeaux de parmesan

Sauce :

- 1 œuf
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à café de câpres
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 1 trait de Tabasco
- Jus d'1/2 citron jaune
- 1 gousse d'ail hachée
- 15 cl d'huile de tournesol
- Sel / Poivre

Poulet pané :

- 12 fines aiguillettes de poulet
- 100 g de chapelure
- Sel / Poivre
- 1 œuf
- Farine
- 50 g de beurre
- Huile de tournesol

RECETTE

Préparation

- Préparer la sauce de la salade : Porter une casserole d'eau bouillante salée à ébullition ; plonger l'œuf 1 minute et 30 secondes puis le rafraîchir sous l'eau froide. Réunir tous les ingrédients dans un mixeur (Ou hachoir à herbes), casser l'œuf, gratter l'intérieur à l'aide d'une cuillère et mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Paner le poulet : Rouler les aiguillettes dans la farine puis les tapoter pour enlever l'excédent. Les tremper dans l'œuf battu en omelette préalablement assaisonné puis dans la chapelure. Faire fondre le beurre avec un filet d'huile de tournesol dans une poêle et y saisir les aiguillettes environ 5 minutes.
- Rincer et essorer la salade romaine. La disposer dans les assiettes, napper de sauce puis ajouter les aiguillettes de poulet panées.
- Poêler les ravioles au chèvre Saint Jean : Les faire cuire 5 minutes à la poêle en mélangeant de temps en temps. Parsemer les salades de ravioles Saint Jean et terminer par l'ajout de copaux de parmesan. Servir aussitôt.

ASTUCE

Réaliser cette recette avec l'ensemble de notre gamme de ravioles à poêler ; laissez parler vos envies !