

# SALADE FAÇON CÉSAR SOUFLÉS ET POULET PANÉ

*aux suprêmes soufflés*

 Entrée

 Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
25 MIN



Cuisson  
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

1. 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. Rincer tous les ingrédients dans un mixeur (Ou hacher les 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.
2. Paner le poulet : Rouler les aiguillettes dans la farine puis les tapoter pour enlever l'excédent. Les tremper dans l'œuf battu 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.
3. Rincer et essorer la salade romaine. La disposer dans les assiettes, napper de sauce puis ajouter les aiguillettes de poulet panées.
4. Poêler les ravioles au chèvre Saint Jean : Les faire cuire 5 minutes dans la poêle en remuant de temps en temps. Parsemer les salades de ravioles Saint Jean et terminer par l'ajout de copeaux de parmesan. Servir aussitôt.

## ASTUCE

Réaliser cette recette avec l'ensemble de notre gamme de ravioles à poêler : Comté, Fromage frais et basilic, tomate et mozzarella, comté et légumes du soleil ; laissez parler vos envies.