



Les plats principaux

## **Tartine salade César au poulet**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

6 tranches de lard petit déjeuner (croquant)  
300 grammes poulet (rôti, en émincés)  
4 œufs (cuits durs, en rondelles)  
2 avocats (en tranches)  
poignée salade iceberg  
8 tranches de Pain gris

### **Pour le dressing:**

4 cuillères à soupe de fromage à la crème  
6 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1/2 cuillère à café moutarde  
1/2 gousse d'ail (pressée)  
1 cuillère à café de miel  
1 échalote (ciselée)  
8 anchois (filets)

### **Méthode de préparation**

Faites d'abord le dressing: mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse.

Tartinez la moitié des tartines avec le dressing. Garnissez-les de salade iceberg et d'émincés de poulet. Disposez dessus 2 tranches de lard croquant par tartine. Mettez enfin au-dessus les tranches d'avocat et les rondelles d'œuf. Terminez avec le dressing 'maison'.

Tartinez aussi l'autre moitié des tartines avec le dressing. Déposez-les sur les tartines garnies et fixez éventuellement avec un cure-dents pour servir.

**Astuce:** le dressing que vous auriez en trop, vous pouvez le conserver encore quelques jours au frigo. Délicieux aussi dans une salade de pâtes froides!

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

