Salade César au BBQ

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 filets de poulet
huile d'olive
1 citron (jus)
8 tranches baguettes
1 laitue romaine
1 petit bocal de yaourt grec
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
sel et poivre
2 cuillères à soupe copeaux de parmesan

Méthode de préparation

1. **Laissez mariner les filets de poulet dans de l’huile d’olive et du jus de citron pendant une demi-heure. Grillez-les au barbecue. Laissez-les reposer sur une planche à découper.**
2. **Badigeonnez les tranches de baguette d’huile d’olive et faites-les dorer au barbecue. Laissez reposer.**
3. **Découpez la laitue romaine en lanières.**
4. **Mélangez le yaourt à la grecque, la mayonnaise, une gousse d’ail finement hachée, 2 cuillères à soupe de parmesan râpé, du sel et du poivre.**
5. **Coupez les filets de poulet en lamelles.**
6. **Mélangez la laitue, le poulet et la sauce au yaourt.**
7. **Garnissez de copeaux de parmesan.**
8. **Servez la salade accompagnée de baguette.**