



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.