



Salade hivernale aux épinards, poulet, pommes et canneberges



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 filets de poulet
huile d'olive
sel et poivre
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 sachet de pousses d'épinards (lavées)
2 pommes (en fines tranches)
120 grammes d'airelles séchées
1 poignée de pistaches (concassées)
vinaigre de Xérès

Méthode de préparation

- 1.** Placez les filets de poulet dans un récipient. Aspergez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les avec du sel, du poivre, du cumin en poudre et du piment de Cayenne.
- 2.** Faites chauffer le gril au maximum pour griller les filets de poulet. Laissez-les refroidir, puis coupez-les en tranches.
- 3.** Présentez les épinards dans quatre assiettes profondes.
- 4.** Sur ceux-ci, dressez le poulet, les tranches de pomme, les canneberges et les pistaches. Salez et poivrez.
- 5.** Assaisonnez avec de l'huile d'olive et un peu de vinaigre de Xérès.