Salade César au Brugge Mi-Vieux

Ingredienten:

- 2 filets de poulet
- 4 gousses d'ail
- huile d'olive
- 6 tranches de baguette
- sel et poivre
- 70 g de bacon
- 4 c à s de mayonnaise
- 2 c à s de yaourt à boire
- 1 botte de ciboulette,ciselée
- 2 c à c de moutarde
- poivre noir
- 1 salade romaine
- 4 tranches de Brugge Mi-Vieux, en lanières

Préparation:

1. Faites pocher les filets de poulet avec l'ail non épluché dans de l'eau bouillante pendant +/- 15 minutes. Egouttez et laissez refroidir. Pressez les gousses d'ail pour recueillir la chair.
2. Coupez la baguette en croûtons. Faites chauffer une bonne rasade d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les croûtons. Laissez égoutter sur du papier de cuisine absorbant, salez et poivrez.
3. Faites cuire le lard jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. Laissez égoutter sur du papier de cuisine absorbant.
4. Ecrasez la chair d'ail et mélangez-la avec la mayonnaise, le yaourt, la ciboulette et la moutarde. Salez et poivrez.
5. Réservez 8 feuilles entières de la salade romaine. Coupez le reste en petits tronçons.
6. Mélangez la salade, le poulet et le Burgge Mi-Vieux avec la vinaigrette. Servez sur les feuilles entières.
7. Décorez de lard et de croûtons.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
40 min
Plat principal
2