



# SALADE DE POULET, TOMATES CERISES, AVOCAT, CROÛTONS

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 sachet d'aiguillettes de  
poulet rôties Picard  
350g de tomates cerises  
4CS de mélange pour  
salade Picard  
1 salade verte  
2 avocats  
croûtons  
flocons de germe de blé  
basilic  
vinaigre balsamique  
concentré  
huile d'olive

Faire dégeler les aiguillettes de poulet.  
Les retrancher un peu si elles sont trop  
grandes.

Dans un saladier, mettre la salade  
verte, les tomates cerises coupées en 2,  
les 2 avocats coupés en dés et les  
aiguillettes. Arroser d'un filet d'huile  
d'olive.

Saupoudrer de quelques flocons de  
germe de blé, ajouter du basilic ciselé  
et un trait de balsamique concentré.

Faire dorer quelques croûtons de pain  
dans une poêle (ou en acheter des tout  
fait) et les disposer sur le dessus.  
Déguster.