



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.