

Salade Caesar

Un des plus gros succès de mes restaurants, la salade Caesar est idéale soit en entrée, soit en plat d'été. Le succès de cette salade est sans aucun doute dû à la recette originale de la sauce Caesar, et le fondant du poulet caramélisé au BBQ avec notre rub magique.



TYPE DE PLAT
Salade

CUISINE
Américaine

INGRÉDIENTS

- 1 Salade mixte l'originale est la salade Iceberg mais la mixte est plus jolie
- 1 Oignons rouges émincés
- 12 Tomates cerise
- 4 filets de poulet
- 1 [poignée de sel à frotter Classique](#)
- 1 poignée de croûtons maison
- [De la sauce Caesar](#)
- 100 gr de parmesan

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte. Saupoudrez les filets de poulet de chaque côté avec du sel à frotter Classique. Dressez vos assiettes avec de la salade mixte, parsemez de tomates cerises coupées en deux, de quelques rondelles d'oignon rouge, et de croûtons. Versez un peu de sauce Caesar par dessus.
2. Vous pouvez maintenant griller vos filets de poulets en cuisson indirecte pour ne pas qu'ils brûlent. Le sucre contenu dans le sel à frotter va caraméliser le poulet. Il faut environ 10 à 12 minutes, couvercle fermé à 200°C pour que les filets de poulet soient cuits à coeur. Grâce à la cuisson indirecte, ils vont rester très moelleux. Une fois cuits, pré-tranchez les filets de poulet et dressez-les au-dessus de la salade. Il ne vous reste qu'à saupoudrez de parmesan.

NOTES

[Voir la recette de la sauce Caesar](#)



MOTS CLÉS

anchois, caesar, parmesan