

Salade de Poulet Rôti, Pommes, Agrumes et Burrata

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| - Filets de Poulet | 8 aiguillettes |
| - Paprika | |
| - Assortiment de Salades | |
| - Oignons Rouges | en option |
| - Pomme Granny (Verte) | $\frac{1}{4}$ |
| - Oranges | $\frac{1}{4}$ |
| - Pamplemousses | $\frac{1}{4}$ |
| - Crème Balsamique | aux agrumes |
| - Burrata | 1 |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Saisissez les aiguillettes de poulet dans de l'huile chaude sur toutes les faces. Assaisonnez de paprika, sel et poivre. Laissez refroidir.
- Pelez à vif l'orange et le pamplemousse et coupez-les en dés.
- Coupez la pomme en fines lamelles et mélangez-les aux agrumes (afin qu'elles n'oxydent pas).
- Dressez vos assiettes en déposant un peu de salade puis le mélange de fruits
- Répartissez ensuite les aiguillettes de poulet froides en étoiles sur le tout.
- En option, ajoutez quelques lamelles d'oignon rouge.
- Egouttez et coupez la burrata en deux. Déposez chaque $\frac{1}{2}$ au centre de vos assiettes. Poivrez-la légèrement.
- Nappez le tout d'un bon filet de crème balsamique aux agrumes.
- Servez bien frais ...



Remarque:

Aaccompagnez d'une baguette