



4 personnes



10 minutes



## Salade romaine au poulet

- 1 laitue romaine
- 250 g de blanc de poulet
- 100g de tomates séchées
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 CC de moutarde de Dijon
- 6 gouttes de sauce Worcestershire
- 3cl de jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée d'origan
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de persil
- 20cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Croûtons à l'ail

1- Mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette, sauf l'huile. Puis ajoutez l'huile sans cesser de mélanger pour émulsionner le tout.

2- Lavez et essorez la salade, puis coupez-la grossièrement. Coupez en lanières les tomates séchées et le poulet. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez les croûtons, la vinaigrette, saupoudrez de parmesan et mélangez.