

## Salade Caesar et poulet pané



Une salade Caesar revisitée et healthy ça vous dit ? Inspirée de la traditionnelle salade Caesar, nous vous proposons une version signée « La Fraich'Caesar ». Le truc en plus : LE POULET PANÉ.

### INGREDIENTS

- Salade
- [Sauce salade Caesar La Fraich'Touch](#)
- 2 œufs pour la panure
- Farine
- Sel/Poivre
- Paprika
- Huile
- Laitue
- Parmesan râpé ou en copeaux
- Œufs durs pour la salade
- Tomates cerises

### PREPARATION

1. Découpez des tranches de poulet.
2. Battez dans une assiette creuse 2 œufs et mettez dans une assiette de la farine.
2. Assaisonnez la chapelure si vous le souhaitez : sel, poivre et paprika.
3. Trempez d'abord les tranches de poulet dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
4. Faites chauffer de l'huile dans une poêle ou une friteuse et plongez-y les morceaux de poulet pané.
5. Egouttez le poulet dans du papier absorbant.
6. Dans une assiette, déposez les feuilles de laitue, les œufs durs décoquillés, le parmesan, les tomates cerises et le poulet pané.
6. N'oubliez surtout pas notre fameuse [sauce caesar](#) pour apporter la Touch' finale.

