

## Salade de poulet croustillant et vinaigrette au babeurre

par DONNA HAY

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h**

Préparation **30 min**

Cuisson **30 min**



### Préparation

#### SALADE :

1. Mettre la salade, les lamelles et les feuilles de fenouil, les concombres, la pomme, le roquefort et le poulet dans un grand saladier.

#### VINAIGRETTE :

1. Mélanger le babeurre, le yaourt, la moutarde, le vinaigre, le zeste de citron, sel et le poivre dans un bol.
2. Napper la salade de sauce avant de servir.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### SALADE

2 petites salades romaines, lavées et essorées

2 petits bulbes de fenouil émincés finement en réservant les feuilles

2 mini concombres découpés en juliennes

1 pomme Granny Smith en fines lamelles

200 g (2/5 lb) de roqueforts en tranches

[1 recette de poulet frit au babeurre en tranches](#)

#### VINAIGRETTE

125 ml (1/2 tasse) de babeurre

70 g (1/3 lb) de yogourt nature à la grecque (épais)

3 ml (1/2 c. à thé) de moutarde






15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique blanc

3 ml (1/2 c. à thé) de zeste de citron râpé finement

Sel et poivre au goût

PUBLICITÉ

### Nutrition

-  Sans sésame  Sans oeufs  Sans poisson  Sans soya
-  Sans sucre ajouté