

## SALADE DE SUPRÊMES SOUFLÉS *façon César et poulet pané*



Entrée



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

25 MIN



Cuisson

15 MIN



## INGRÉDIENTS

---

### • Suprêmes soufflés volaille & morilles

- 1 salade romaine
- Copeaux de parmesan

Sauce :

- 1 œuf
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à café de câpres
- 1/2 cuillère à café de moutarde
- 1 trait de Tabasco
- Jus d'1/2 citron jaune
- 1 gousse d'ail hachée
- 15 cl d'huile de tournesol
- Sel / Poivre

Poulet pané :

- 12 fines aiguillettes de poulet
- 100 g de chapelure
- Sel / Poivre
- 1 œuf
- Farine
- 50 g de beurre
- Huile de tournesol

## RECETTE

---

### Préparation

- Préparer la sauce de la salade : Porter une casserole d'eau bouillante salée à ébullition ; plonger l'œuf 1 minute et 30 secondes puis le rafraîchir sous l'eau froide. Réunir tous les ingrédients dans un mixeur (Ou hachoir à herbes), casser l'œuf, gratter l'intérieur à l'aide d'une cuillère et mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Paner le poulet : Rouler les aiguillettes dans la farine puis les tapoter pour enlever l'excédent. Les tremper dans l'œuf battu en omelette préalablement assaisonné puis dans la chapelure. Faire fondre le beurre avec un filet d'huile de tournesol dans une poêle et y saisir les aiguillettes environ 5 minutes.
- Rincer et essorer la salade romaine. La disposer dans les assiettes, napper de sauce puis ajouter les aiguillettes de poulet panées.
- Poêler les raviols au chèvre Saint Jean : Les faire cuire 5 minutes à la poêle en mélangeant de temps en temps. Parsemer les salades de raviols Saint Jean et terminer par l'ajout de copeaux de parmesan. Servir aussitôt.

## ASTUCE

---

Réaliser cette recette avec l'ensemble de notre gamme de raviols à poêler ; laissez parler vos envies !