**Salade au poulet**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Salade-au-poulet-IMG_5591_33692.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 escalopes de** [**poulet**](http://recettes.de/poulet) **(250 g)**  
**- 1 petite boîte de maïs**  
**- salade verte au choix)**  
**- 50 g d'amandes mondées**  
**- 15 g de beurre**  
**- 4 càs d'huile d'olive (1 + 3)**  
**- 2 càs de vinaigre de Xérès (1 + 1)**  
**- 3 càs de miel liquide**  
**- 1 pincée de curry**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- tomates cerises**

Si ce n'est pas déjà fait, commencer par [**monder**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/) les amandes.  
Les torréfier dans une poêle sèche en remuant souvent pour qu'elles ne brûlent pas.  
Laisser refroidir puis les concasser grossièrement.  
Égoutter le maïs.  
Couper les escalopes de poulet en petits dés. Saler et poivrer.  
Faire chauffer dans la poêle, une cuillerée d'huile et le beurre. Y faire revenir les dés de poulet pendant quelques minutes en les retournant pour les faire dorer sur toutes les faces.  
Incorporer le miel et une cuillerée de vinaigre et laisser "glacer" sur feu vif pendant deux à trois minutes en remuant sans arrêt pour bien enrober les dés de poulet.  
Réserver et laisser mariner pendant une heure.  
Mélanger trois cuillerées à soupe d'huile avec une cuillerée de vinaigre et une pincée de curry.  
Saler, poivrer et émulsionner.  
Disposer un lit de salade dans les assiettes.  
Répartir les grains de maïs, les dés de poulet, les amandes et quelques tomates cerises.  
Mélanger la marinade avec la vinaigrette et en arroser la salade.  
Servir immédiatement.