 **Salade César**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**La sauce :
- 1 jaune d'œuf
- 1 càc de moutarde
- 6 càs d'huile d'olive
- 1 càs de vinaigre de noix
- sel & poivre du moulin**

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

**Les croûtons :
- Pain rassis (100 g environ)
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail**

**Plaques du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C  **
Couper le pain en petits dés.
Dans un saladier, mélanger l'ail écrasé en purée avec l'huile d'olive.
Ajouter les cubes de pain et remuer soigneusement pour bien enrober chaque morceau.
Étaler les cubes de pain sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Enfourner à 180°C pendant 5 minutes. Réserver.

**Le poulet :
- 2 escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet) **- 1,5 càs d'huile d'olive
- 1 càs de farine
- 1 càs de chapelure
- 1 càc de mélange d'épices pour poulet ou viande

Plaques du four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 210C  **Dans un saladier, mélanger la farine, la chapelure et les épices.
Ajouter l'huile et mélanger pour obtenir une pâte homogène.
Ajouter les dés de poulet et remuer jusqu'à ce que tous les morceaux soient bien enrobés.
Étaler les morceaux de poulet sur la plaque du four couverte de papier cuisson.
Enfourner pour 8 minutes.

**Les assiettes :
- 2 parts de salade verte
- une douzaine de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **cerise
- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte)
Nettoyer la salade et l'essorer soigneusement.
Couper les tomates cerises en deux.
Couper le comté en dés.
Tapisser le fond des assiettes de salade.
Garnir avec les dés de poulet, les croûtons, les cubes de comté et les tomates cerises.
Assaisonner de sauce vinaigrette.
Servir immédiatement.