

Salade Cobb

ENTREES | PLATS COMPLETS



Salade Cobb

Il vous faut pour 4 personnes :

- 3 **sucrines**
- 2 blancs de **poulet**
- 15 g de **beurre**
- 1 **avocat**

- 1 citron jaune
- 200 g de lardons fumés
- 2 oeufs
- 1 grosse tomate
- 50 g de Roquefort
- 4 cuillères à café de ciboulette ciselée
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 cuillère à soupe rase de moutarde
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre (ou de Xérès)
- 9 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire (facultatif)

Plongez les oeufs dans l'eau bouillante et faites-les cuire 10 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Laissez-les refroidir puis écalez-les. Fendez-les en deux et coupez-les en dés. Faites griller les lardons dans une poêle à sec. Egouttez-les sur un papier absorbant. Faites cuire les blancs de poulet dans la poêle avec un peu de beurre fondu. Laissez refroidir puis coupez-les en dés de la taille d'une bouchée

Préparez la sauce salade : Dans un bol, mettez 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et ajoutez la moutarde. Versez le vinaigre et la sauce Worcestershire, mélangez, puis émulsionnez avec l'huile d'olive.

Pelez la tomate, mondez-la et coupez-la en mini cubes. Lavez soigneusement la salade et émincez-la finement à l'aide d'un couteau. Fendez l'avocat en deux, ôtez le noyau et coupez la chair également en dés. Citronnez-les pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Emiettez le Roquefort.

Il ne vous reste plus qu'à faire le montage !

Répartissez la salade entre quatre bols. Sur le premier déposez un rang (le plus près du bord) de Roquefort, puis une rangée d'oeuf, une de poulet, une de lardons grillés, une d'avocat et une de tomate.

Arrosez de sauce et saupoudrez de ciboulette ciselée.

C'est prêt.