Salade César au poulet

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Salade

4 œufs

1 laitue romaine, de petite taille

4 cs de parmesan, râpé

Laver la laitue romaine, la couper et la dresser sur les assiettes. Réserver le parmesan.

Placer les œufs dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 18 min

Refroidir les œufs et les écaler, réserver pour le dressage.

Sauce

100 g d'aïoli

2 cs de sauce de poisson

½ citron, jus et zeste

½ bouquet de ciboulette

Laver le citron, râper le zeste et presser le jus. Laver la ciboulette et la ciseler finement. Mélanger tous les ingrédients, réserver.

Poulet

12 filets de poulet

2 cs d'huile d'olive

Sel

Poivre

4 tranches de lard

1 pain plat

Placer les filets de poulet sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé, les arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

L'appareil préchauffe

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Tailler les tranches de lard en morceaux et les placer avec les filets de poulet sur la plaque. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 8 min

Découper le pain plat en gros morceaux et les répartir sur la plaque en acier inox tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson chaud. Poursuivre la cuisson.

Ajouter les ingrédients

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 4 min

Dresser le poulet, le lard, le pain et les œufs sur la salade. Ajouter la sauce et le parmesan.

Accessoires

Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm

Plaque à gâteaux

Plaque en acier inox

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019