



## *Ingrédients*

Pour 4 personnes

—

- 4 blancs de poulet
- Champignons de hêtre blancs et bruns
- Salade mixte
- Copeaux de parmesan
- Croutons croustillants
- Huile Nordic de Ucook

# *Salade de blanc de volaille, de champignons shiméji et de parmesan*

## *Préparation*

Laissez mariner le poulet pendant quelques heures dans de l'huile Nordic de Ucook. Utilisez suffisamment de marinade pour que le poulet soit bien imprégné de ses saveurs.

Si les blancs de poulet sont trop gros, coupez-les en tranches plus minces pour qu'ils puissent suffisamment absorber la marinade.

Brossez les champignons de hêtre jusqu'à ce qu'ils soient propres et faites-les frire à l'huile et au beurre sur un feu vif.

Préparez un mélange de différents types de laitue.

Retirez les filets de poulets de la marinade et tamponnez-les avec du papier absorbant, et faites-les frire dans de l'huile et du beurre.

Garnissez l'assiette : d'abord la laitue, ensuite la vinaigrette, les champignons tièdes et le poulet. Finissez avec les croutons et le parmesan.

Arrosez avec de l'huile Nordic de Ucook et saupoudrez de ciboulette.