

Cuisse de Poulet Désossée et Grillée sur Salade Verte aux Dés de Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASSORTIMENT DE SALADES
- CUISSE(S) DE POULET 2 désossées
- GORGONZOLA 60g
- OIGNON(S) ½ (en option)
- VINAIGRETTE maison (DI-109)
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites griller les cuisses de poulet désossées (par exemple au BBQ) sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Nettoyez et répartissez un peu de salade dans des assiettes creuses.
- En option, ajoutez quelques lamelles d'oignon.
- Coupez la volaille en petites aiguillettes déposez-les sur la salade.
- Ajoutez alors les dés gorgonzola.
- Arrosez le tout de vinaigrette selon votre goût.

Remarque:

Accompagnez de pain

