

Salade d'aiguillettes de poulet au comté

Pour deux personnes

2 filets de poulet
100 g de comté fruité
6 radis
4 petits oignons frais
1 citron jaune
150 g de chapelure
8 feuilles de basilic
1 oeuf
2 cuillerées à soupe de farine
1 salade verte croquante (Reine des Glaces)
1 vinaigrette
1 filet d'huile d'olive

Emincez les filets de poulet en 4 ou 5 aiguillettes. Incisez chacune d'elles pour y glisser un fin bâtonnet de comté fruité. Mixez la chapelure avec le basilic et les zestes de citron jaune. Dans une assiette, saupoudrez la farine, battez l'oeuf avec un peu d'eau dans la deuxième et versez la chapelure basilic et citron dans la troisième. Assaisonnez les aiguillettes farcies de comté avec un peu de sel et de poivre, panez-les en les passant successivement dans la farine, dans l'oeuf battu et dans la chapelure. Dans une poêle, avec l'huile d'olive, faites dorer les aiguillettes en déposant aussi dans la poêle les oignons frais coupés en deux dans le sens de la longueur et le reste des citrons coupé en tranches épaisses.

Assaisonnez la salade, incorporez les radis coupés en tranches fines avec une mandoline. Déposez les aiguillettes de poulet, les citrons caramélisés et les oignons dorés. Dégustez aussitôt.

