

## Salade tiède de restes de poule au pot

Pour deux personnes

400 g de restes de poule au pot

1 oignon violet

1 petite branche de céleri

1 poivron vert Corne de Bœuf

une botte de roquette

6 radis ronds

un filet d'huile d'olive

Effilochez les restes de poule au pot, faites-les tiédir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, l'oignon violet et le céleri émincé, le poivron vert coupé en fines lanières, du sel et du poivre. Répartissez la viande dans deux assiettes. Dans la poêle, avec le reste de l'huile d'olive, faites sauter rapidement la roquette, juste pour ramollir les feuilles, incorporez les radis coupés en fines rondelles. Versez cette préparation sur le poulet et dégustez la salade tiède.

