

salade d'avocat , cresson, poulet rôti



Ingrédients

Cresson sac de 85g
500g de pommes de terre nouvelles, coupées en deux
220g cuisiné une fraction de poitrine de poulet rôtie, râpé
le jus de 1 citron
2 c. à thé moutarde à l'ancienne
3 c. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre noir fraîchement moulu
sac de feuilles de salade
1 avocat

Méthode

Préchauffer le four à 200 ° C, 400 ° F, thermostat 6.

Faire bouillir les pommes de terre dans une grande casserole d'eau salée pendant 10-15 minutes jusqu'à tendreté.

Placez le poulet sur une plaque à rôtir dans un four préchauffé et faites chauffer pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, mélanger le cresson avec le citron et moutarde à l'ancienne dans un robot culinaire. Ajouter l'huile d'olive et assaisonner.