# *Salade de poulet et ses croûtons au bacon*

RECETTES – REPAS – SALADES – VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10-15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 27-32 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

- 8 tasses de laitue mesclun
- 2 poitrines de poulet
- 4 tranches de bacon
- Quelques tomates cerises
- 1-2 concombres libanais
- 4-5 fraises coupées en tranches
- 3 tranches de pain Toscana Villaggio
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

## Préparation

1. Faire cuire le bacon dans une poêle. Une fois bien doré, le retirer de la poêle et conserver le gras.
2. Couper la poitrine de poulet en tranches. Faire revenir dans le gras du bacon jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Retirer le poulet de la poêle et conserver le gras du bacon.
3. Couper le pain en petits carrés 1/2 pouce environ. Faire chauffer la poêle avec le gras du bacon à feu moyen vif. Mettre le pain dans la poêle et faire dorer pendant quelques minutes.
4. Assembler salade en mélangeant tous les ingrédients sauf l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
5. Mélanger l'huile et le vinaigre. Verser sur la salade au moment de servir. Saler et poivrer au

goût.