



# Salade émincés de poulet, féta et avocat

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MN

DURÉE TOTALE : 15 MN

PRÉPARATION :

## ETAPE 1

DANS UN SALADIER, DÉPOSEZ LA ROQUETTE ET LES ÉMINCÉS DE POULET. COUPEZ L'AVOCAT EN DEUX, ÔTEZ LE NOYAU PUIS RETIREZ LA PEAU À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE À SOUPE. AJOUTEZ LES AVOCATS COUPÉS EN TRANCHES, PUIS LA FETA ÉMIETTÉE.

## ETAPE 2

RÉALISEZ UNE VINAIGRETTE EN MÉLANGEANT LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, DEUX CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE DE VOTRE CHOIX ET 4 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE. ARROSEZ LA SALADE DE VINAIGRETTE.

INGRÉDIENTS :  
(POUR 4 PERS)

- 200 G D'ÉMINCÉS DE POULET CUITS
- 8 POIGNÉES SALADE (ROQUETTE)
- 160 G FETA
- 2 CÂC MOUTARDE À L'ANCIENNE
- 2 AVOCATS
- 40 G PIGNONS DE PIN (FACULTATIF)

## ETAPE 4

RÉ-ASSAISONNEZ SELON VOS GOÛTS ET PARSEMEZ DE PIGNONS DE PIN SI VOUS EN AVEZ, C'EST PRÊT !

Recette  
proposée par



 HUGUIER FRÈRES  
VIANDES DE TERROIRS

