



Un classique pour un repas de midi...ou du soir léger.

Temps de préparation



Temps total



1 **laitue iceberg, coupée en bouchées**

1/2 bouquet **de radis, coupés en rondelles**

400 g **de blancs de poulet**

8 **tranches de lard à rôtir**

2 **tranches de pain ou toasts, coupés en cubes**

2 **oeufs, cuits, hachés grossièrement**

50 g **de Sbrinz AOP, coupé en fines lamelles avec un éplucheur**

1 **poignée de cresson**

1 à 2 cs **de beurre ou de crème à rôtir**

sel et poivre

2 à 3 cs **de vinaigre aux herbes**

3 cs **d'huile de colza**

2 cs **de crème fraîche**

2 cs **de mayonnaise**

2 cs **de Sbrinz AOP, râpé**

1 à 2 **filets d'anchois**

sel, poivre



Réduire tous les ingrédients finement en purée et mettre au froid.



Faire rôtir le poulet de tous les côtés pendant 8 à 12 minutes dans le beurre à rôtir, assaisonner, sortir et mettre au chaud. Couper le lard en morceaux et faire rôtir dans la même poêle jusqu'à ce qu'il devienne croustillant, sortir et mettre au chaud. Faire griller le pain dans le reste de la graisse à rôtir et sortir. Dresser la salade sur l'assiette ou dans un saladier. Couper les radis finement et les répartir dessus. Verser la sauce dessus. Découper le poulet et le poser sur la salade avec le lard, l'œuf et le fromage. Garnir de cresson.

Si vous n'aimez pas le cresson, renoncez-y tout simplement ;-)