

Salade de poulet grillé et petits fruits



Salade de poulet grillé et petits fruits



Portions : 50



Prep & Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

30 tasses (emb. de 5,5 - 6 oz) de mélange de salades vertes
3 000 g (106 oz) de lanières de poitrine de poulet grillé
entièrement cuites de Reuven sans gluten (code de produit 11803)
7 tasses (700 g) de bleuets frais
5 tasses (5) poivrons rouges, tranchés
5 tasses (5) oignons sucrés moyens, tranchés
4 tasses (800 g) de tomates cerises, coupées en deux
3 tasses (450 g) de fromage feta, émietté

Vinaigrette au miel et à la moutarde

2 1/2 tasses (600 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 1/4 tasse (300 ml) de moutarde de Dijon
1 1/4 tasse (300 ml) de miel
1 1/4 tasse (300 ml) de vinaigre de vin blanc
1 tasse (32 g) d'oignon, émincé



Instructions pour la préparation

Vinaigrette au miel et à la moutarde : Mélanger tous les ingrédients, vérifier l'assaisonnement et ajuster au goût. Réserver.

Salade : Mélanger tous les ingrédients. Poulet : Décongeler et servir, ou servir chaud.