

# Salade César aux bâtonnets de poulet



Temps de préparation : 30 minutes  
Prêt en : 30 minutes  
Portions : 4

## Ustensiles :

Planche à découper  
Couteau  
Plaque à pâtisserie  
Bol à salade

## Ingrédients :

500 g (1 lb) de filets de poulet ou de poitrines de poulet désossées, sans peau  
1 enveloppe de panure assaisonnée Pépites de poulet *Shake 'n Bake*  
6 tasses de laitue romaine  
1 tasse de croûtons  
1/4 tasse de parmesan râpé *Kraft*  
1/2 tasse de vinaigrette César crémeuse *Kraft*

## Tout d'abord :

Si tu utilises des poitrines de poulet, coupe-les en lanières de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Lave puis sèche la laitue et déchire-la avec tes doigts dans le bol à salade. Fais chauffer le four à 400 °F.

## Étapes faciles :

- 1 Enrobe le poulet avec la panure *Shake 'n Bake* et fais cuire au four tel qu'indiqué sur l'emballage.
- 2 Mélange la laitue, les croûtons, le parmesan et la vinaigrette dans le bol à salade.
- 3 Dispose les lanières de poulet cuit sur la salade.