

Salade de haricots verts, poulet, parmesan

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de haricots verts
- 2 filets de poulet
- 1 citron
- Huile d’olive
- 3 c. à s. de vinaigrette
- 5 tiges de persil haché
- 40 g de parmesan

La **recette**

Etape 1

Préparez les haricots verts et faites-les cuire dans un grand volume d’eau pendant 12 minutes, refroidissez-les et réservez.

Etape 2

Coupez le poulet en gros cube et faites-le cuire 5 bonnes minutes dans une poêle avec un filet d’huile d’olive.

Etape 3

Disposez les haricots dans un grand saladier et arrosez avec le jus de citron, ajoutez un peu de vinaigrette et de persil haché.

Etape 4

Ajoutez les cubes de poulet chaud et le parmesan haché. Servez sans tarder.