

BLANCS DE POULET MARINÉS



pour 2 personnes



10 mn



0 mn

Ingrédients :

2 blancs de poulet fermier -

3 c. à s. d'**huile de noisette**

1 c. à s. de vinaigre balsamique

Sel / Poivre

Préparation :

1. Couper les blancs de poulet en carpaccio, mélanger les ingrédients avec le poulet, saler et poivrer.
2. Recouvrir d'un film alimentaire et garder au frais.
3. Servir avec une salade verte.

