

SALADE DE POULET AUX POMMES ET AU FENOUIL

Donne 6 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : aucune

Ingrédients :

500 ml (2 tasses) de poulet cuit, en dés

125 ml (1/2 tasse) de fenouil, en dés

1 pomme épépinée, en dés

3 oignons verts ciselés

30 ml (2 c. à soupe) de feuilles d'estragon hachées (facultatif)

jus de 1/2 citron

60 ml (4 c. à soupe) de mayonnaise

sel et poivre au goût

8 tranches de pain de blé

4 feuilles de radicchio

Préparation :

1. Coupe le poulet, le fenouil, les oignons verts en dés (petits morceaux).
2. Dans un bol, mélange le poulet, le fenouil, les oignons verts, l'estragon, le jus de citron et la mayonnaise.
3. Sale et poivre. Bien mélanger.
4. Dépose une feuille de radicchio sur 6 tranches de pain, puis garnis du mélange au poulet.
5. Referme les sandwiches avec les 6 autres tranches de pain et coupe-les en deux.
6. Sers et déguste.

Bon appétit!

Tiré de la revue *Moi & Cie*, document : Boîte à lunch