

**Ce mois-ci, je vous propose la recette de ma salade de poulet, idéale pour accommoder les restes d'un bon poulet fermier.**

En effet, il reste toujours des petits morceaux sur la carcasse et parfois plus.

Alors je vous propose d'en faire une salade de façon très facile.

### **Ingrédients pour 2 personnes :**

la chair du poulet dépiautée, une branche de céleri vert, deux ou trois cornichons Malossol (aigre doux) de la marque Kuhne, de la mayonnaise, du sel et du poivre.

Vous pouvez également ajouter quelques feuilles de salade émincées.



### **Etape 1**

Émincer les morceaux du poulet, couper en petits morceaux la branche du céleri ainsi que les cornichons malossol, ajouter le sel et le poivre.

Préférer la branche du céleri plutôt que les feuilles, pour plus de croquant



### **Etape 2**

Ajouter la mayonnaise **avant de servir** et bien mélanger tout le contenu de votre saladier.



**Bon appétit ! Bonne rentrée à tous !**

**Rédigé par Rémy Arca**