

Salade de fusillis à la César au poulet

Pour 6-7 portions en repas:

- 4 tasses de fusillis non cuites
- 2 tasses de poulet cuit et haché grossièrement
- 1 tasse de petits bouquets de chou-fleur
- 1/2 tasse de sauce césar [maison](#) ou du commerce
- 2 tasses de laitue romaine, coupée en morceaux
- 1/2 tasse de bacon cuit, émietté
- 1 tasse (environ) de croûtons au choix (mes préférés du commerce, les [croûtons "back to nature"](#) du Costco)
- 1 c. à soupe de câpres, égouttées
- 1/4 tasse de fromage parmesan, râpé finement
- Poivre du moulin, au goût
- Quartiers de citron au service (facultatif)

Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

Rincer les pâtes à l'eau froide et les égoutter.

Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger.

Servir avec un quartier de citron frais, si désiré.

*Vous pouvez faire la salade d'avance et ajouter au moment du service, les croûtons et la laitue romaine.

(Source: Kat - Douceurs au palais)