



La véritable Salade César

Par Claire Perois

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

8 filets d'Anchois à l'huile

2 laitues romaines

2 gousses d'ail

2 jaunes d'œufs

70 g de parmesan

6 cuil à soupe d'Huile d'Olive

1 Cui à soupe de jus de citron

1 cuil à café de sauce Worcestershire

1Cuil à café de moutarde à l'ancienne

Sel Poivre

Pour les croutons / pains rassis et huile d'olive

Epluchez les salades en retirant les grosses feuilles vertes , lavez les , essorez et coupez en lanières et mettez les dans un saladier

Râpez 50 g de parmesan,

Mixez 4 filets d'anchois et les 2 jaunes d'œufs, le parmesan râpé, les gousses d'ail pelées, le jus de citron, la moutarde, la sauce Worcestershire , sel poivre et huile d'olive

Versez cette sauce sur la salade et mélangez délicatement

Faites frire le pain coupé en dés dans un peu d(huile d'olive et disposez-le sur la salade avec les filets d'anchois restants et le reste de parmesan taillé en copeaux à l'économe

Pour une salade complète , agrémentez de blanc de poulet taillés en lamelles et dorés à la poêle

Vin d'accompagnement : un gaillac blanc (sud ouest)

Bonne dégustation,