

Salade Caesar

Ingrédients

2 salades Romaines
1 cuillère et demie de Parmesan Regianno rapé
Filets d'anchois

Croutons

Cubes de 2cm coupés dans une baguette ou une ficelle
3 c-a-s d'huile d'olive
Sel – Poivre

Assaisonnement

2 grosses gousses d'ail
1 c-a-c de sel
2 jaunes d'oeuf
Zeste de 2 citrons
Jus de 1-2 citrons
1 c d'huile d'olive
3 c-a-s de parmesan regianno en morceaux

Laver la salade et la couper en morceaux.

Croutons

Imbiber les morceaux de pain avec l'huile d'olive. Les étaler sur une feuille de papier cuisson. Assaisonner avec sel et poivre. Mettre dans le four, thermostat 180 degrés, 10 minutes jusqu'à ce que les croutons soient bien dorés. Laisser refroidir.

Assaisonnement

Eplucher ail, le couper tres fin, ajouter le sel et écraser le tout avec un couteau pour faire une purée.

Mettre cette pate dans un bol, ajouter les jaunes d'oeuf, le zeste de citron, et un peu du jus de citron. Fouetter jusqu'à ce que le mélange épaisse et se colore légèrement.

Ajouter, goutte par goutte, l'huile d'olive, tout en continuant de fouetter, pour former une emulsion.

Ajouter le parmesan rape. Verser le reste de jus de citron jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajouter le poivre. Saler a convenance.

Assemblage

Verser l'assaisonnement, les croutons, les morceaux de parmesan sur la salade. Mélanger. Servir avec les anchois.