

LA SALADE CÉSAR REVISITÉE

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 2 filets de poulet grillés
- Pousses d'épinard
- Tomates cerise multicolores
- Copeaux de parmesan
- Filets d'anchois (selon vos goûts)
- Pour la sauce
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de vinaigre blanc
- 3 c. à c. de moutarde
- 1 jaune d'oeuf
- 6 filets d'anchois
- Sel et poivre
- Huile de colza
- 50 g parmesan

Preparation:

Dans le bol de votre mixeur plongeant mélanger l'ail, le vinaigre, le jaune d'oeuf, la moutarde et les anchois. Ajouter l'huile et le parmesan et mixer à nouveau afin d'obtenir une consistance bien lisse. Détendre avec 1 c. à s. d'eau. Réserver.

Laver les pousses d'épinard et les tomates et couper le poulet en lamelles.

Garnir une assiette avec les pousses d'épinard, recouvrir avec le poulet, les tomates, les filets d'anchois, les copeaux de parmesan et la sauce. Déguster sans attendre.

