

LA SALADE CÉSAR REVISITÉE

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 2 filets de poulet grillés
- Pousses d épinard
- Tomates cerise multicolores
- Copeaux de parmesan
- Pour la sauce
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de vinaigre blanc
- 3 c. à c. de moutarde
- 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\(\text{Moeuf}, la moutarde et les anchois. Ajouter l'huile et le parmesan et mixer à nouveau afin d\(\text{Mobtenir une consistance} \) bien lisse. Détendre avec 1 c. à s. d\(\text{Meau}. \) 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\(\text{\mathbb{N}} anchois, les copeaux de parmesan et la sauce. D\(\text{\mathbb{C}} guster sans attendre. \)