ELDORATV

LA SALADE CÉSAR REVISITÉE

Ingrédients
(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

Préparation:

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.