

Salade César aux anchois



15min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de filets d'anchois
- 2 grandes tranches de pain de campagne
- 1 oeuf
- 1 c. à c. de moutarde
- 1/2 citron
- 2 gousses d'ail
- 100ml d'huile d'olive
- 50g de parmesan
- 1 laitue
- 2 filets de poulet
- Tomates cerises
- Sel, poivre

Réalisée avec



Préparation

- Coupez du pain de campagne en petits cubes et faites-les dorer à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Réservez.
- Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf, la moutarde, le jus d'un demi-citron, l'ail écrasé. Ajoutez progressivement l'huile d'olive tout en fouettant pour émulsionner la sauce. Incorporez ensuite le parmesan, salez et poivrez.
- Lavez et essorez une laitue. Déchirez les feuilles en morceaux de taille moyenne.
- Faites griller 2 filets de poulet, salez et poivrez, puis coupez en tranches.
- Coupez en deux une poignée de tomates cerises.
- Dans un grand saladier, mélangez les feuilles de laitue avec la sauce César. Ajoutez les croûtons, les tranches de poulet grillé et les tomates cerises, puis mélangez délicatement.
- Disposez quelques filets d'anchois sur le dessus de la salade et ajoutez du parmesan râpé. Dégustez !