

Salade César

6 personnes



- . 1 très grosse laitue ou 2 moyennes
 - . 8 tranches de bacon
 - . 1 tasse à thé de croutons
 - . 2 c à s de parmesan
- La vinaigrette :*
- . 125 ml de mayonnaise légère
 - . 2 c à s d'huile d'olives
 - . 80 ml de parmesan fraîchement râpé
 - . 1 œuf dur
 - . 2 c à soupe de jus de citron pressé
 - . 2 c à s de vinaigre balsamique
 - . 2 cuillères à thé d'ail émincé
 - . 2 c à thé de miel liquide (ou de sucre
 - ½ c à thé de moutarde de Dijon
 - ½ c à thé de sauce Worcestershire
 - 1/8 de c à thé de poivre noir fraîchement moulu

Ce qui fait l'originalité de cette salade c'est sa sauce ; il est possible de la compléter avec des morceaux de blancs de poulet, y ajouter des dés de gruyère selon votre imagination.

Préparer la sauce et la mettre dans un mixeur jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.
La mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant de la servir

Faites rissoler délicatement le bacon, puis dans une autre poêle avec du beurre, dorer les croutons

Placer la salade déchetée dans un grand saladier, y ajouter le bacon, les croutons et garnir de parmesan râpé

Au moment de présenter le plat, ajouter la sauce, bien mélanger pour que tous les ingrédients soient enrobés et servir aussitôt