

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Salade César

(repas pour deux personnes)

Laver et couper les feuilles **d'une laitue** (si elle est trop grande, n'utiliser que les feuilles du centre), les déposer dans un saladier.
Cuire **2 oeufs** durs. Les peler et les couper en quartiers.

Préparer une mayonnaise en mélangeant **1 jaune d'oeuf** frais, **1 cc de moutarde**, **2 cs de vinaigre de vin**. Verser très doucement tout en mélangeant au fouet de **l'huile** (environ 1 à 2 dl) de bonne qualité.
Y ajouter **2 gousses d'ail** pressées, une boîte (**30g**) **d'anchois** hachées fines et **2 cs de câpres** hachées fines. Ajouter du **sel** au goût.

Faire rôtir **quelques tranches fines de lard** dans une poêle.
Couper et faire revenir des **croûtons de pain**.
Couper des fines tranches de **parmesan**.

Poser les croûtons, le parmesan, les oeufs et le lard sur la laitue, verser la mayonnaise par dessus.

Et bon appétit.....

