

VINAIGRETTE CÉSAR MAISON 48 SECONDES



Vinaigrette César:

6 filets d' anchois - hachés grossièrement (moi 1 1/2 de câpres hachés)
2 gousses d'ail - hachées grossièrement
2jaune d'œuf
1 c. à table (15ml) de moutarde de Dijon
2 c. à table (30ml) de jus de citron - fraîchement pressé
2 c. à table (30ml) d'huile d'olive - extra-vierge
1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
sel et poivre - une pincée de sel, quelques tourniquets de poivre
1/2 tasse (125ml) d'huile - douce (canola ou végétale ou huile de pépins de raisin)

Montage de la salade:

laitue romaine - en quantité nécessaire déchirée en morceaux
1/2 livre de bacon - cuit, et émietté
1 tasse de croûtons - de bon pain, déchiré en morceaux, mélangés à de l'huile d'olive et grillés au four
de vinaigrette César
de fromage parmesan - fraîchement râpé, au goût

-Dans un pot Masson 500 ml ou un pot de type yogourt propre et vide (750 ml), avec un fond ayant un diamètre de 9 cm au maximum, versez tous les ingrédients en finissant pas la 1/2 tasse d'huile douce. Insérer votre pied mélanger, faire rouler en gardant celui-ci bien accoté tout au fond du plat et puis, lentement, remonter vers la surface. Pour finir monter et descendre le pied mélangeur quelques coups. Voilà, la vinaigrette est prête!

-Insérer tous les ingrédients, sauf la 1/2 tasses d'huile, partir le blender quelques secondes et ensuite, par le trou du couvercle, tandis que le blender roule, à basse vitesse, faire couler l'huile en filet graduellement jusqu'à ce qu'elle soit entièrement intégrée. Ne pas faire rouler le mélangeur électrique trop longtemps ou trop vite, au risque de faire tourner la vinaigrette.

-Demander à votre chéri(e) ou votre ado ou votre voisin(e) ou votre bras gauche de fouetter tous les ingrédients brièvement (sauf la 1/2 tasse d'huile). Ensuite, continuez à fouetter

vigoureusement tandis que vous versez très lentement l'huile en filet dans le reste du mélange.

-Dans un grand bol, mélanger la laitue romaine et la vinaigrette. Ajouter le bacon et les croûtons et mélanger brièvement. Ajouter le fromage parmesan sur le dessus. Servir immédiatement.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)