

Salade césar tiède au saumon grillé à la Kat

Salade:

- Laitue romaine (pour 2 personnes)
- 1 c. à thé de câpres en pot, hachées
- 1/2 tasse de fromage mozzarella ou cheddar doux râpé
- 8 tranches de bacon cuits, en morceaux
- Poivre du moulin

Croûtons:

- 2 tranches de pains coupées en cubes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Sauce:

- 1 tasse de mayonnaise Hellmann's ou maison
- 2 c. à soupe de lait
- 1/2 c. à thé de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 2 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de moutarde de Meaux

Saumon grillé:

- 2 filets de saumon frais
- 1 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre du moulin

Dans une grande poêle, saisir le saumon dans le beurre et cuire pendant quelques minutes jusqu'à cuisson désirée. Saler et poivrer des 2 côtés.

Pendant ce temps, mettre tous les ingrédients de la salade dans un grand bol. Réserver.

Chauffer l'huile dans une poêle et cuire le pain jusqu'à ce qu'il devienne croustillant (le pain doit être bien imbibé d'huile). Refroidir et déposer sur la salade. Mélanger tous les ingrédients de la sauce et verser sur la salade. Bien mélanger.

Déposer de la salade dans une assiette. Y déposer le filet de saumon chaud et déguster!!!

(Source: Kat - Douceurs au palais)