

MA CÉSAR SALADE



PORTIONS : 2

HUILE : PERFORMANCE / GOURMET / LINE

• INGRÉDIENTS •

SALADE

Volaille 1 filet sans peau
Chapelure PM
Œufs 2 pièces
Amphora Gourmet PM
Farine PM
Amphora Performance PM
½ laitue romaine
Œuf dur 1 pièce
Croutons
Amphora Line PM
Filets d'anchois
Olive Taggiasche

SAUCE CÉSAR

Moutarde 50g
Vinaigre de Xeres 50g
Filet d'anchois 125g
Jaune d'œuf 60g
Ail 25g
Parmesan 200g
Estragon 15g
Crème liquide 300g
Amphora Line 300g
Sel PM
Poivre PM

1. Découpez le filet de volaille en lanière.
2. Préparez une anglaise avec les œufs, l'huile Gourmet, le sel et le poivre.
3. Panez chaque morceau en les passant délicatement dans la farine, l'anglaise puis dans la chapelure. Faites-les frire dans l'huile Performance à 170°C et réservez. Salez et poivrez.
4. Cuire l'œuf à l'eau bouillante salée pendant 10 min, refroidir, égalez et coupez en quartiers. Effeuillez la laitue romaine. Poêlez les croutons à l'huile Line, puis égouttez les anchois, les olives noires et réservez.
5. Confectionnez la sauce César : écrasez les filets d'anchois, ajoutez l'ail haché, les jaunes, la moutarde puis montez à l'huile Line. Comme une mayonnaise, ajoutez la crème, le sel, le poivre, l'estragon et liez au parmesan râpé.

LE PLUS DU CHEF

On peut ajouter à cette salade tout ingrédient que l'on affectionne, haricot vert, tomate, etc.
Mais celui que j'affectionne le plus, c'est la peau de poulet, frite en lanière pour rappeler le goût du poulet rôti.

LA TOUCHE DU TERROIR

J'utilise les anchois de Collioure et de la volaille fermière du Domaine EY, à Torreilles.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •