

SALADE CÉSAR RÉTRO



La salade César n'est pas née en Italie, malgré le nom de l'empereur romain. Elle a été créée en 1924 par Caesar Cardini, un restaurateur italo-américain. Cardini tenait des restaurants aux États-Unis et au Mexique et, le 4 juillet 1924, son restaurant de Tijuana a été envahi par des touristes américains fuyant la Prohibition.

Infos

- **Temps de préparation:** 40 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 5
-

Ingredients

- 2 gousses d'ail moyennes
- 4 filets d'anchois, égouttés
- 2 cuillères à café de sauce Worcestershire
- 2 cuillères à soupe de jus de citron frais (1 citron)
- 1/2 cuillère à café de moutarde en poudre
- 1 gros œuf cru pasteurisé (voir note)
- 1/2 cuillère à café de sucre cristallisé
- 1/2 cuillère à café de poivre noir fraîchement concassé
- 120 ml d'huile végétale ou de colza
- 1/4 de tasse de fromage Parmigiano-Reggiano fraîchement râpé

- 340 g de laitue romaine
 - Environ 2 cuillères à soupe de fromage Parmigiano-Reggiano fraîchement râpé ou en copeaux, pour la garniture
 - Poivre noir fraîchement concassé, pour la garniture
-

Préparation

Etape 1

Pour les croûtons : Faire chauffer l'huile dans une sauteuse antiadhésive de taille moyenne à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle scintille. Ajouter l'ail écrasé et le faire cuire juste assez longtemps pour qu'il parfume l'huile ; retirer et jeter l'ail au moment où il commence à brunir.

Etape 2

Ajouter les cubes de pain dans la poêle, en remuant pour les enrober uniformément. Assaisonner légèrement de sel et de poivre ; cuire pendant 4 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les cubes soient bien dorés et grillés. Retirer du feu.

Etape 3

Pour la vinaigrette : Mélanger les gousses d'ail, les anchois, la sauce Worcestershire, le jus de citron, la moutarde en poudre, l'œuf, le sucre, le poivre et l'huile dans un mixeur ou un mini-processeur. Réduire en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse, puis ajouter le fromage râpé et réduire en purée jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Le rendement est de 1 tasse.

Etape 4

Pour assembler la salade, mélanger les croûtons et toute la vinaigrette dans un grand saladier. Ajouter la romaine et mélanger pour l'enrober uniformément.

Etape 5

Répartir dans des assiettes individuelles. Garnir chaque portion d'un peu de fromage et de poivre ; servir immédiatement.