

SALADE CESAR

Ingrédients :

1 morceau de baguette coupé en fine tranche

De l'huile d'olive

4 tranches de prosciutto (60g)

4 œufs

De la laitue romaine lavée ou une salade au choix

80 g de copeaux de parmesan

Sauce César :

2 jaunes d'œufs

1 caïeu d'ail écrasé

4 filets d'anchois

2 c à s de jus de citron

2 c à c de moutarde

125 ml d'huile d'olive

Environ 1 c à s d'eau chaude

- Préchauffez le four à 180°
- Pour la sauce : mixez les jaunes d'œufs, l'ail, les anchois, le jus de citron et la moutarde. Versez peu à peu l'huile d'olive tout en mixant. Mélangez jusqu'à épaississement. Ajoutez assez d'eau chaude pour diluer la sauce.
- Enrobez le pain d'huile d'olive et disposez le pain sur une plaque de cuisson et faites-le griller au four.
- Pendant ce temps, faites cuire le prosciutto dans une grande poêle bien chaude pour qu'il soit croustillant. Égouttez-le sur du papier absorbant et coupez-le en morceaux.
- Faites pocher les œufs dans de l'eau chaude, jusqu'à ce que les blancs soient bien cuits et les jaunes coulants.

- **Mélangez la salade, le parmesan, les croûtons, le prosciutto dans une grande assiette. Versez la sauce César et déposez un œuf poché sur le dessus.**