



SALADE CAESAR AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg Dés Boursin® surgelés 750g

Par Jean-François Piège



Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

Pour la sauce

- 1 oeuf dur
- 15 g de parmesan rapé
- 200 g **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**
- jus de citron
- sel & poivre
- 3 ml de sauce Worcestershire
- 4 ml de tabasco
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 6 anchois à l'huile
- 1 pointe d'ail frais haché
- 70 ml d'huile de pépin de raisin

Pour la salade

- 1 salade romaine
- 2 oeufs durs
- 8 tranches de bacon grillés
- croutons de pain
- 20 g de parmesan rapé
- 10 Dés de Boursin® Surgelé

PROGRESSION DE LA RECETTE

Pour la sauce

1. Disposer l'oeuf dur, le parmesan râpé, le Boursin® Cuisine, le citron, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire, le Tabasco, le vinaigre, les filets d'anchois et l'ail frais haché dans la cuve du mixeur
2. Mixer le tout.
3. Verser l'huile de pépin de raisin en filet jusqu'à obtention d'une émulsion.
4. Vérifier l'assaisonnement.

Pour la salade

1. Effeuillez, lavez et essorez la salade romaine.
2. Disposer les feuilles dans un cul de poule, assaisonner de sauce Caesar au Boursin®.
3. Disposer les feuilles assaisonnées dans un saladier.
4. Ajouter l'oeuf dur, les tranches de bacon grillées, les croûtons et quelques copeaux de parmesan.
5. Terminer en saupoudrant des dès de Boursin® Surgelés sur la salade.
6. Servir la salade avec la sauce Caesar présentée dans un petit bol à part.

Astuce du chef

1. Le Boursin® apportera une singularité à la Salade Caesar par sa rapidité d'exécution, son originalité et son goût.



Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg



Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Dés Boursin® surgelés 750g