Comme une Caesar

Un incontournable proposé ici avec une base de duo de lentilles vertes et corail. Une version gourmande et gagnante qui saura séduire vos convives par sa fraîcheur, ses couleurs et sa gourmandise.

Coûts/portion : 2,18€ | Préparation : 20 min | Cuisson : 10 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- **150g Base salade inspire DUO DE LENTILLES**
- 20g Parmesan
- 30g Salade romaine
- 5g Anchois
- 2 Tranches de bacon
- 1 Œuf
- 5cl Crème liquide
- Sel & poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Commencer par préparer la salade. Laver et égoutter la salade romaine, en laissant les feuilles entières.
2. Mixer ensemble les ingrédients suivants pour obtenir un mélange onctueux : les anchois, le parmesan ainsi que la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement selon vos envies, si besoin.
3. Cuire l'œuf dans de l'eau bouillante durant 10 minutes, laisser refroidir puis l'écailler délicatement.
4. Pendant que l'œuf cuit, cuire à la poêle sans matière grasse le bacon.
5. Finir par dresser le tout dans une assiette creuse, en commençant par le duo de lentilles, puis les feuilles de salade tout autour de l'assiette. Ajouter par-dessus les ingrédients de façon harmonieuse avec, au centre, l'œuf.

LES CONSEILS ET ASTUCES DE NOTRE CHEF

par Alban Rousseau

Pour être le plus régulier possible, éplucher le parmesan à l'économe.

Base Salade INSPIRE
DUO DE LENTILLES vertes & corail, graines de courges, miel 1,2 kg

Retrouvez d'autres inspirations sur :