

SALADE CÉSAR

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps total : 25 min

Ingrédients :

- 180g de nuggets végétaux ACCRO
- 1 salade Iceberg
- ½ baguette
- 3 gousses d'ail
- ½ boîte de câpres
- 1 jaune d'œuf
- 50g de parmesan
- Huile d'olive
- 2 c. à s. de moutarde
- ½ citron
- huile neutre (colza)

La recette étape par étape :

1. Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
2. Coupez la baguette en gros cubes, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Cuisez-les au four pendant 10 minutes pour obtenir des croûtons bien dorés. Frottez les croûtons à l'ail.
3. Faites une mayonnaise avec la moutarde, le jaune d'œuf, l'huile neutre, puis ajoutez le parmesan, le jus de citron et une gousse d'ail hâchée.
4. Faites cuire les nuggets ACCRO au four, 5 minutes à 180°C (Th.6).
5. Découpez la laitue et disposez-la dans un plat. Ajoutez les croûtons, la mayonnaise et les nuggets ACCRO.
6. Servez avec quelques câpres et régalez-vous !