

Mangez du porc : Les recettes de Nini. Salade César

écrit par Christine Tasin | 4 mai 2013



Salade César

- Une laitue romaine lavée essorée et coupée grossièrement
- Un citron
- 100 grammes de parmesan râpé (ou de gruyère râpé)
- 500 grammes de bacon coupe américaine (tranches minces)
- 150 ml de mayonnaise additionnée d'une gousse d'ail hachée
- 50 ml de crème fraîche liquide (celle qui est utilisée pour faire la chantilly)
- - Poivre au goût

Dans un grand saladier, mettre la mayonnaise, la crème, le poivre et la moitié du parmesan râpé. Bien mélanger. Ajouter la salade.

Déposer les tranches de bacon, 4 à la fois, sur des feuilles

de sopalin doubles, les recouvrir d'une feuille de sopalin et mettre au micro ondes en calculant 50 secondes par tranche à force maximale. Les forces de micro ondes variant d'une marque à l'autre, ajuster la puissance et le temps de façon à obtenir des tranches bien cuites, bien sèches et bien croustillantes.

Une fois les 500 grammes de bacon passés au micro ondes les émietter sur la salade puis mélanger le tout.

Servir dans des assiettes puis saupoudrer chaque portion avec le reste de parmesan râpé. Pressez le jus de citron sur chaque portion et servez décoré d'une rondelle de citron .

Astuce : j'aime bien râper un peu de citron entier congelé sur cette salade. Ça lui procure un goût unique, sans doute à cause du zeste.

Nini