

Salade laitue ou sucrine  
Gousse d'ail  
Parmesan pour des copeaux  
Huile d'olive  
6 tranches fines de lard fumé  
Pain de mie pour les croutons  
Citron  
Sel, poivre  
5 filets d'anchois

Détaille la mie de pain en cubes. Fais les dorer dans une poêle quelques minutes avec un peu d'huile ou beurre. Réserve sur du papier absorbant. Lave, essore la salade. Ajoute-la dans le saladier avec les tranches de poitrine fumée émiettées grossièrement et mélange. Ajoute les croûtons et les copeaux de parmesan. Vinaigrette aux anchois (peut se servir tiède) Fais fondre 5 filets d'anchois dans une petite poêle sur feu doux. Ajoute 1 petite gousse d'ail hachée finement, 2 c. à s de jus de citron (plus ou moins selon le goût), puis verse 8 cl d'huile d'olive en fouettant. Poivre...

# Salade Caesar

