



Salade César classique



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 décilitre d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 4 tranches de pain blanc (coupées en dés)
- 1 laitue romaine
- 1 tasse copeaux de parmesan
- 1 petit bocal de portion de sauce César maison

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive avec l'ail coupé en deux dans une poêle. Faites-y revenir les cubes de pain jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez les moitiés d'ail et laissez les croûtons s'égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Coupez la laitue romaine en morceaux et mélangez avec les croûtons et les copeaux de parmesan.
- 3.** Arrosez de sauce.