



Autrement César

6 portions

*Recette développée par Céline Comeau,
styliste culinaire, dans le cadre de l'émission
« Cuisinez avec Jean Soulard »,
diffusée sur les ondes de Canal-Vie*

Ingrédients

60 g (2 onces) de Parmesan Reggiano
6 tranches de Pancetta
ou 12 tranches de bacon
6 tranches de pain au choix, en cubes
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
1 à 2 gousses d'ail, hachées
1 laitue romaine, lavée et essorée
Au goût, sel de mer et poivre du moulin

Vinaigrette

2 jaunes d'œufs
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
2 gousses d'ail, hachées
Quelques filets d'anchois, hachés (facultatif)
30 ml (2 c. à soupe) de câpres, hachées
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin
Au goût, sel de mer et poivre du moulin

Méthode

Chauffez le four à 400°F (200°C).

Râpez le parmesan et déposez-le en 6 petites montagnes sur une plaque recouverte de papier parchemin et poivrez légèrement. Enfourez et surveillez la cuisson; le fromage fondra et formera 6 disques plats. Retirez-les du four lorsque les disques bouillonnent légèrement et avant qu'ils ne prennent couleur. Réservez-les à la température ambiante.

Disposez les tranches de pancetta (ou de bacon) sur la plaque et enfourez une dizaine de minutes ou jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes; il faudra un peu plus de temps si vous utilisez le bacon. Réservez-les.

Chauffez l'huile dans un poêlon et faites-y colorer les cubes de pain à feu moyen. Lorsqu'ils commencent à colorer, assaisonnez et ajoutez l'ail. Réservez.

Déchiqutez la laitue et déposez-la dans un saladier avec la moitié des croûtons et de la vinaigrette au goût. Touillez et disposez la salade dans des assiettes individuelles. Garnissez chacune avec un disque de parmesan, une tranche de pancetta et quelques croûtons.

Pour la vinaigrette:

- fouettez les jaunes d'œufs et la moutarde. Ajoutez l'ail, les anchois et les câpres
- Fouettez de nouveau en ajoutant l'huile en un mince filet.
- Ajoutez le vinaigre et assaisonnez au goût.

Trucs et astuces

- N'hésitez pas à cuire plus de disques de Parmesan; ils se servent très bien à l'apéro. Vous pourrez les conserver dans un endroit sec jusqu'à 1 semaine.
- S'il vous reste de la vinaigrette, conservez-la au frigo jusqu'à 2 semaines.

Suggestions Magasinage

Parmesan Reggiano :	Maison du Fromage
Pancetta ou bacon :	Balkani
Huile d'olive :	Olive & Olives
Moutarde de Dijon :	La boutique de l'olivier
Laitue romaine :	Fruiterie 440
Vinaigre de vin :	La boutique de l'olivier
Sel de mer :	La boutique de l'olivier
Poivre du moulin :	La boutique de l'olivier