



# Salade caesar avec Boursin® Professional

Avec

[Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

[Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg](#)

[Dés Boursin® surgelés 750g](#)

Par

Jean-François Piège

Préparation

15 minutes

## Pour 2 portions

ingrédients

### Pour la sauce

1 oeuf dur

15 g de parmesan rapé

200 g [Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg](#)

jus de citron

sel & poivre

3 ml de sauce Worcestershire

4 ml de tabasco

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge

6 anchois à l'huile

1 pointe d'ail frais haché

70 ml d'huile de pépin de raisin

### Pour la salade

1 salade romaine

2 oeufs durs

8 tranches de bacon grillés

croutons de pain

20 g de parmesan rapé

10 Dés de Boursin® Surgelé

Progression de la recette

### Pour la sauce

Disposer l'oeuf dur, le parmesan râpé, le Boursin® Cuisine, le citron, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire, le Tabasco, le vinaigre, les filets d'anchois et l'ail frais haché dans la cuve du mixeur

Mixer le tout.

Verser l'huile de pépin de raisin en filet jusqu'à obtention d'une émulsion.

Vérifier l'assaisonnement.

### Pour la salade

Effeuillez, lavez et essorez la salade romaine.

Disposer les feuilles dans un cul de poule, assaisonner de sauce Caesar au Boursin®.

Disposer les feuilles assaisonnées dans un saladier.

Ajouter l'oeuf dur, les tranches de bacon grillées, les croûtons et quelques copeaux de parmesan.

Terminer en saupoudrant des dés de Boursin® Surgelés sur la salade.

Servir la salade avec la sauce Caesar présentée dans un petit bol à part.

### Astuce du chef

Le Boursin® apportera une singularité à la Salade Caesar par sa rapidité d'exécution, son originalité et son goût.



## **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**

[Read more](#)



## **Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg**

[Read more](#)



## **Dés Boursin® surgelés 750g**

[Read more](#)

[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)