

➤ *Onctueuse est idéale pour cuire la viande sous vide : on obtient une viande particulièrement tendre et très savoureuse, sans l'alourdir. Elle est parfaite pour réaliser des sauces chaudes et froides, comme dans le cas de la sauce César, très savoureuse tout en étant particulièrement légère.*

Walter Zaroni



SALADE CÉSAR AU POULET, PARMESAN ET CROÛTONS AVEC SA SAUCE ACIDULÉE

Recette par Walter Zaroni

Pour 4 personnes

BLANCS DE POULET

1 kg de blanc de poulet

100 g de crème légère

Onctueuse

Elle & Vire Professionnel®

8 g de sel fin

SAUCE CÉSAR ACIDULÉE

1 œuf bouilli

140 g de crème légère

Onctueuse

Elle & Vire Professionnel®

40 g d'eau

25 g de filets d'anchois à l'huile

60 g de parmesan Reggiano

râpé

50 g d'huile d'olive vierge extra

QS de poivre blanc

CUISSON ET DRESSAGE

320 g de blancs de poulet

200 g de blettes à cardes rouges
coupées

300 g de laitue romaine

300 g de sauce César acidulée

120 g de parmesan Reggiano -
24 mois

4 filets d'anchois à l'huile

200 g de croûtons de pain grillés

Blancs de poulet

Mettre tous les ingrédients dans un sachet pour la cuisson sous vide. Cuire à la vapeur à 68°C pendant au moins 1h30.

Sauce césar acidulée

Préparer la sauce en portant tous les ingrédients à ébullition.

Cuisson

Saisir le poulet dans une poêle.

Dressage

Composer la salade avec tous les ingrédients.

Assaisonner avec la sauce César acidulée.

