

SAUCE CAESAR

- 50 g de parmesan râpé
- 25 cl de crème fleurette
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 gousse d'ail
- 2 jaunes d'œuf
- Sel
- Poivre

Emincer finement la gousse d'ail. La mixer avec les jaunes d'œuf et l'huile. Ajouter le vinaigre et le parmesan. Continuer à mixer.

Ajouter la crème fleurette, saler, poivrer. Mixer une dernière fois.

