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.**