



Sandwich César



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

Sauce :

1 cuillère à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de crème aigre
1/2 gousse ail (pressé)
10 grammes de parmesan (râpé)
1 filet d'anchois (écrasé)
1/2 filets de poulet
huile d'olive
2 tranches épaisses de pain rustique
3 feuilles de laitue (ou une poignée de salade de blé)
30 grammes copeaux de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la sauce : mélangez la mayonnaise, la crème épaisse, l'ail, le parmesan râpé et le filet d'anchois.
- 2.** Glissez le demi-blanc de poulet entre deux feuilles de film alimentaire et aplatissez la viande à l'aide d'un attendrisseur ou avec le dos d'une louche. Salez et poivrez. Grillez ou poêlez le poulet à l'huile d'olive.
- 3.** Faites ensuite dorer les tranches de pain des deux côtés à l'huile d'olive.
- 4.** Garnissez une tranche de pain de laitue, de poulet et de sauce.
- 5.** Parsemez de copeaux de parmesan et couvrez de la deuxième tranche de pain.