

SAUCE CAESAR

Recette proposée par Caroline



Préparation : 10 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 2 jaunes d'oeufs - 2 gousses d'ail hachées - 100 g d'anchois marinés à l'huile - 40 g de parmesan râpé
 - 4 cl de vinaigre de Xérès - 10 cl d'huile d'olive - 30 cl de crème liquide entière - 6 pincées de piment d'espelette (facultatif)
-

1. Dans la midi cuve transparente muni du couteau, mettre les jaunes d'oeufs, les anchois, le piment d'espelette et l'ail préalablement haché. Mixer. [ROBOT]
2. Ajouter l'huile d'olive et mixer
3. Ajouter le vinaigre et le parmesan râpé. Mixer à nouveau.
4. Mettre la crème et mixer rapidement cette fois ci.

Astuce du chef :

Conserver cette sauce bien au frais et la consommer dans les 48h

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Caroline