

Vinaigrette César

avec Salade Romaine

Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à table de Dijon
- 1 c à table de vinaigre de vin rouge
- 4 gousses d'ail
- 3 filets d'anchois
- Le jus d'un demi-citron
- 4 gouttes de sauce Worcestershire
- 1 tasse d'huile d'olive et canola moitié, moitié
- $\frac{1}{3}$ t de parmesan

Instructions :

1. Mettre tous les ingrédients sauf l'huile et le parmesan dans l'Extra Chef avec la lame. Bien hacher pour obtenir une texture crémeuse.
2. Remplacer la lame par le fouet et avec le l'entonnoir, ajouter l'huile en filet pour obtenir une texture comme la mayonnaise.
3. Ajouter le parmesan. Bien mélanger
4. Goûter et ajouter la moutarde ou le vinaigre à votre goût.