



Calamar Romana façon salade César

Temps de préparation : 20 minutes
Niveau : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de Calamar Romana MSC
2 jaunes d'œufs
2 gousses d'ail
100 g d'anchois marinés à l'huile
40 g de parmesan râpé
5 cl de vinaigre de Xérès
10 cl d'huile d'olive
30 cl de crème liquide entière
3 pincées de piment d'Espelette



Préparation :

1. Faire frire les calmars congelés dans un bain d'huile à 180°C pendant 3 à 4 min.
2. Hacher l'ail. Mettre les jaunes d'œufs, les anchois, le piment d'Espelette dans un blender (ou dans un verre gradué avec un mixeur) puis mixer le tout.
3. Ajouter petit à petit l'huile d'olive puis ajouter le vinaigre et le parmesan râpé et continuer de mixer.
4. Finir avec la crème et remixer rapidement. Attention à ne pas mixer la sauce trop longtemps sinon elle risque de tourner.
5. Servir avec une belle salade (laitue romaine) accompagnée de copeaux de parmesan, quartiers de citrons, filet d'anchois, croûtons de pain et quartiers d'œufs durs.