

Coeur de laitue romaine grillée, sauce vinaigrette, fromage bleu, tomate et croûtons

Recette pour 4

Description

Une recette estivale qui manque pas de soleil, de goût et qu'il vous sera facile de réaliser.

Une entrée en matière pour une soirée réussie.

L'astuce du chef

Les garnitures peuvent varier au goût de chacun.

Ingrédients

Laitue Romaine, garnitures

- 2 Unité(s) Salade romaine
- 2 Tranche(s) Pain de campagne
- 4 Unité(s) Oeuf
- 300 Gr Fromage bleu
- 2 Unité(s) Tomate

Sauce vinaigrette

- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 60 Gr Mayonnaise
- 125 Gr Parmesan râpé
- 30 Ml Huile d'olive
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 30 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à thé Sauce worcestershire

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **375 F°**

Mise en place

Dans une eau bouillante et vinaigrée, cuire les oeufs durant 10 à 12 minutes, les refroidir sous l'eau froide. Les écaler et les couper en deux sur la hauteur.

Coupez les deux laitue Romaine sur la hauteur en leur centre (gardez bien le pied de la salade).

Émiettez le fromage bleu.

Réalisez des pétales de tomate (gardez que la peau et la chair), puis les couper en brunoise.

Laitue romaine

Badigeonnez les coeur de laitue, les oeufs dur et les tranches de pain d'huile végétale.

Sur le grill bien chaud, déposez chacun des éléments, de manière à bien les marquer du grill.

Ensuite, coupez chaque moitié d'oeuf en deux, les tranches de pain en croûtons.

Réservez les coeurs de laitue sur les assiettes de service.

Sauce vinaigrette

Placez tous les ingrédients dans un bol ou un blender, fouettez ou mixez, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Montage des assiettes

Placez les coeurs de laitue sur les assiettes, la partie intérieure vers le haut. Déposez dessus ici et là, les quartiers d'oeuf dur, la brunoise de tomate, les croûtons de pain et le fromage bleu émiété.

Finalisez avec la vinaigrette sur l'ensemble, bon appétit.

Bon appétit!