Vinaigrette de salade César du 360

Cette vinaigrette élaborée pour la salade classique a beaucoup de mordant en raison de sa forte teneur en ail et de son acidité. Essayez-la avec un morceau de laitue pour trouver le juste équilibre entre les saveurs.

Préparation
10 minutes
Temps de cuisson
0 mins

Ingredients

- 2 ¼ tasses d’huile d’olive pure
- 1 tasse de vinaigre de vin rouge (ou vinaigre de vin blanc, au choix)
- 1 tasse de parmesan (Grano Padano), fraîchement râpé
- 2 c. à soupe de purée d’ail
- 1 c. à soupe de câpres

- 1 c. à soupe de purée d’anchois
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- Jus de 2 citrons
- Tabasco au goût
- Sel au goût
- Sauce Worcestershire au goût

Instructions

Étape 1

Combiner tous les ingrédients dans un mélangeur pour en faire une purée.

Remarques :

Si elle est réservée jusqu’au lendemain, la vinaigrette se séparera. Ce n’est pas grave : il suffira de la mélanger vigoureusement pour lui redonner sa consistance crémeuse.

L’assaisonnement doit être vigoureux, car les feuilles de laitue romaine seront probablement humides après avoir été lavées, ce qui peut adoucir le goût de l’assaisonnement. Il est possible d’ajouter beaucoup plus d’ail au mélange selon les variations saisonnières de la qualité.

L’huile d’olive et le fromage sont importants. Du vrai parmesan fait toute une différence sur le plan de la saveur, parce qu’il apporte un contraste délicat aux goûts plus corsés des autres ingrédients. Pour cette recette, nous suggérons le choix d’une huile d’olive pure plutôt qu’une huile d’olive extra-vierge, car cette dernière coagule lorsqu’elle est conservée au réfrigérateur.

Cette recette est très goûteuse en raison de son niveau élevé d’acidité et sa haute teneur en ail. Au moment de goûter, il est préférable d’utiliser un morceau de laitue pour obtenir l’équilibre des saveurs souhaité. Verser un léger filet de vinaigrette sur des feuilles de romaine déchirées, et servir immédiatement.