

Sauce César

Recette pour 300 ml de sauce

- 250 ml de mayonnaise (maison si possible)
- 2 petites gousses d'ail (ou 1 C à café d'ail sec semoule)
- 2 C à soupe de jus de citron
- 1 C à café de moutarde de Dijon
- 1 C à café de sauce Worcestershire
- 3 filets d'anchois marinés à l'huile (soit l'équivalent d'une cuillère à café d'anchois bien tassées)
- 50 g de parmesan râpé (ou de grana padano)
- ¼ C à café de sel
- ¼ C à café de poivre noir (ou mélange 5 baies)

Préparation

Dans le bol de ton blender, mets tous les ingrédients, mixe bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Transvase dans un bocal en verre hermétique et réserve au réfrigérateur. Cette sauce se conserve une bonne dizaine de jours au réfrigérateur.

