



Salade d'œuf façon Caesar

Une recette d'Antoine Westermann, chef du Coq Rico

Recette pour 1 personne

Ingrédients

- 3 œufs
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 1/4 de gousse d'ail
- 3 feuilles de basilic hachées
- 50 g environ de pain sec à couper en dés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour la vinaigrette

- 1 jaune d'œuf température ambiante
- 1/4 de gousse d'ail hachée très finement
- 20 g de parmesan râpé finement
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 1 pincée de sel
- 1 tour de poivre noir au moulin
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune
- 1 cuillère à soupe de vinaigre doux

1. Faire griller les dés de pain à la poêle dans la cuillère à soupe d'huile d'olive, réserver sur un papier absorbant une fois dorés.
2. Hacher les anchois en julienne et hacher le basilic, réserver.
3. Faire bouillir l'eau, y placer 2 oeufs conservés à température ambiante. Laisser cuire 8 minutes.
4. Ecaler, et réserver.
5. A la poêle, cuire le blanc du 3 ème œuf (comme pour un oeuf au plat mais sans le jaune). Puis réserver sur un papier absorbant. Conserver le jaune pour la vinaigrette.

Vinaigrette

1. Dans une jatte, placer d'abord le jaune d'œuf.
2. Ajouter le sel, le poivre, l'ail finement haché, et lier doucement le tout.
3. Ajouter doucement l'huile d'olive comme pour une mayonnaise.
4. Délayer avec le jus du citron puis la cuillère à soupe de vinaigre.
5. Ajouter le parmesan et réserver.

Dressage

1. Dans une jatte, couper les oeufs grossièrement en 6, ajouter la vinaigrette et mélanger.
2. Dans l'assiette, verser les oeufs en vinaigrette.
3. Placer le blanc frit sur le dessus, puis parsemer d'anchois hachés, de croûtons, et de basilic.

[Le Coq Rico](#)

98 rue Lepic, Paris XVIIIe

© Antoine Westermann