



### **César Salade aux filets de maquereaux grillés**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Difficulté : moyenne

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 boîtes de filets de maquereaux grillés naturels Saupiquet
- 5 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Jus d'un demi-citron vert
- 1 petit oignon rouge
- 1 petite courgette
- 2 cœurs durs
- 1 gros concombre (env.100gr)
- Piment d'Espelette
- 1 cœur de romaine
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- 2 tranches de pain de mie
- 1 morceau de parmesan
- 1 branche de basilic

1. Faire griller les tranches de pain de mie, les froter légèrement avec une gousse d'ail, puis les détailler en petits cubes.
2. Éplucher, laver puis essorer la romaine. Laver la courgette et la détailler sans ôter la peau, en petits cubes. Procéder de la même façon pour le concombre en ayant pris soin de l'éplucher et d'évider le cœur.
3. Rassembler le tout dans un saladier.
4. Dans un bol, déposer la mayonnaise, ajouter le jus de citron vert, le parmesan et le petit oignon finement ciselé. Enrober les petits dés de cette sauce et ajouter une pincée de piment d'Espelette.
5. Dans un saladier, enrober les feuilles de romaine d'un filet d'huile d'olive et ajouter quelques cristaux de fleur de sel.
6. Dresser harmonieusement sur un plat ou les placer joliment en couronne dans le saladier. Parsemer du mélange courgette-concombre. Sortir les filets de maquereaux grillés de leur conditionnement, les égoutter et les disposer sur le plat.
7. Émietter puis éparpiller les œufs durs sur le tout, ajouter les petits croûtons, quelques feuilles de basilic.
8. À l'aide d'un épluche-légumes, réaliser de petits copeaux dans le morceau de parmesan. Parsemer sur le plat et ajouter un léger tour de poivre du moulin.
9. Déguster !