



# Recette

## Safran de Val

### Salade Caesar au Safran

#### Ingrédients :

- 4 blancs de poulet
- 2 c.a.s. d'huile
- 20 filaments de safran
- 3 petites gousses d'ail
- 3 c.a.s. de crème fraîche liquide
- 3 filets d'anchois
- 1 yaourt Bulgare
- 3 c.a.s. de jus de citron
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 jaunes d'œuf
- 15 à 20 g de tome de brebis bien sec
- 1 laitue
- 2 c.a.s. de persil ciselé
- Sel
- Piment d'Espelette

#### Préparation :

- Détailler les filets de poulet en lanière et les faire dorer dans un peu d'huile. Laisser cuire à feu moyen environ 10 minutes.
- Saler et réserver.
- Eplucher puis hacher finement l'ail. Couper les filets d'anchois en petits morceaux.
- Fouetter la crème fraîche avec le yaourt, le jus de citron et la moutarde, ajouter le jaune d'œuf puis l'ail, les morceaux d'anchois et la tome de brebis. Mélanger bien l'ensemble, goûtez, salez si nécessaire.
- Laver et essorer la laitue, déchirer la grossièrement. Dressez la dans un plat puis arroser de sauce et mélanger.
- Déchiqueter le pain grillé, et effiloche les morceaux de poulet, incorporer l'ensemble au contenu du saladier, mélanger.
- Server parsemé de copeaux de tome de brebis, de persil ciselé et d'une pointe de piment d'Espelette.