



Plats d'accompagnement

## **Salade romaine grillée aux canneberges**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 coeurs de salade (romaine, coupés en deux sur la longueur)  
1/2 citron vert (le jus)  
1/2 gousse d'ail  
2 cuillères à soupe de copeaux de parmesan  
75 grammes de parmesan (râpé)  
50 grammes de noix (hachées)  
2 cuillères à soupe de yaourt  
50 grammes cranberry's  
1 décilitre huile de maïs  
1 jaune d'oeuf  
1/2 moutarde  
1 anchois  
huile d'olive  
pincer poivre de cayenne  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mettez l'anchois avec la moutarde, le jus de citron vert, le jaune d'oeuf et l'ail dans un mixeur et en mixant allongez avec de l'huile de maïs.

Ajoutez ensuite le poivre de Cayenne, le yoghourt et le parmesan et mixez encore brièvement. Réservez au frigo.

Badigeonnez les demi-salades avec de l'huile d'olive et saisissez-les sur le gril environ 3 minutes avec le côté tranché vers le bas.

Disposez la salade sur un plat à servir et parachevez avec la sauce, le parmesan frais, les canneberges et les noix. Salez et poivrez.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur  
Barbecue

