

Salade César avec vinaigrette à l'avocat



2-4 portions

Ingrédients

Pour la salade

- 1 cœur de laitue romaine effeuillé
- 5 tranches de bacon nature
- Copeaux de parmesan, au goût
- $\frac{3}{4}$ de tasse de mini croûtons

Pour la vinaigrette

- $\frac{1}{2}$ tasse de yogourt nature
- $\frac{1}{3}$ tasse de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 avocat
- Une pincée de sel de mer
- Poivre du moulin, au goût

Préparation

1. Verser tous les ingrédients de la vinaigrette dans un robot culinaire.
2. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse et homogène, puis réserver.
3. Dans une poêle chaude, cuire les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes.

