

*Une recette exclusive de notre livre!*  
**RECETTE DU MOIS**



**Salade césar tiède de brocoli et d'avocat**

*Vous en voulez plus?*

*Procurez-vous notre livre en librairie!*

**PORTIONS: 4**

**PRÉPARATION: 25 minutes**

## CUISSON: 15 minutes

### INGRÉDIENTS

#### Garniture pancetta et croûtons

- 4 tasses (1 L) de cubes de baguette sans gluten
- 1 paquet de 200 g de pancetta en dés sans gluten et sans produits laitiers
- 2 gousses d'ail, hachées
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de flocons de piment fort
- Poivre, au goût

#### Vinaigrette

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe (15 ml) de câpres, hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de levure nutritionnelle
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 c. à thé (5 ml) de pâte d'anchois (facultatif)

#### Salade

- 9 tasses (2,25 L) de fleurettes de brocolis émincées dans le sens de la longueur (environ 2 brocolis)
- 3 avocats, en cubes
- Fromage végétalien à gratiner ou parmesan végétalien (facultatif)
- Poivre, au goût

### PRÉPARATION

#### Garniture pancetta et croûtons au four

1. Préchauffer le four à 400°F et placer la grille au centre. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la garniture et déposer le mélange sur la plaque à biscuits. Cuire au four 15 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

#### Vinaigrette

**1. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.**

### **Salade**

**1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir les fleurettes de brocoli 1 minute maximum afin qu'elles restent très croquantes. Rincer immédiatement à l'eau très froide. Bien égoutter et éponger afin qu'il ne reste plus d'eau.**

**2. Dans un grand bol, mélanger délicatement les fleurettes de brocoli, les avocats, le mélange de croûtons et la vinaigrette. Parsemer de fromage végétalien, si désiré. Poivrer généreusement..**

**\*Note: si vous désirez une salade plus protéinée, vous pouvez facilement ajouter 1 conserve de votre légumineuse favorite.**

*Bonne dégustation!*

*Vous en voulez encore?*

Visitez-nous au [kpourkatrine.com](http://kpourkatrine.com)