

Sauce Vinaigrette Maison

Pour une sauce vinaigrette :

- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne**
- **3 pincées de sel**
- **2 tours de moulin à poivre**
- **1 cuillère à café de vinaigre de vin**
- **1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
- **10 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou arachide)**
- **5 cuillères à soupe d'huile d'olive**

1. Dans un bol, ajouter les 6 premiers ingrédients dans l'ordre de citation puis mélanger.
2. Ajouter petit à petit l'huile de tournesol en remuant énergiquement jusqu'à ce que le tout se lie parfaitement.
3. Faire de même avec l'huile d'olive : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette de base qui vous servira pour assaisonner l'ensemble de vos salades. ☐
Il est possible d'en faire une grosse quantité et de la conserver dans un récipient adéquat pendant une semaine au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

