

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE RAVIGOTE (BIS)

4 personnes :

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil
- 1 cuillère à soupe d'estragon
- cuillère à soupe de câpres hachées
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 oignon blanc moyen haché
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 10 cl de vinaigre d'alcool coloré
- sel, poivre du moulin

Recette:

- Épluchez l'oignon, coupez-le en petits morceaux.
- Hachez les câpres.
- Ciselées cerfeuil, estragon, persil.
- Dans un petit saladier, versez 10 cl de vinaigre d'alcool coloré, ajoutez une pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre, mélangez bien pour dissoudre le sel.
- mettre l'huile, la moutarde les câpres, oignon, persil, cerfeuil, estragon et mélangez vivement.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servir

Bon Appétit