

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **SAUCE GRIBICHE**

#### **Ingrédients :**

- 1/2 verre de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 verres d'huile
- 2 œufs durs
- 1 cuillère à soupe persil hachés
- 1 cuillère à soupe ciboulette hachés
- 1 cuillère à soupe cerfeuil hachés
- 1 petit pot de câpres
- cornichons
- sel, poivre
- 

#### **Recette:**

- Cuire 2 œufs durs, les rafraichir et les écaler.
- Séparer les jaunes des blancs. Les blancs seront utilisés à la fin de la recette.
- Mettre dans un grand bol la moutarde et 1/2 verre de vinaigre.
- Saler, poivres et remues soigneusement.
- Puis verser l'huile en filet en tournant jusqu'à obtenir une sauce d'aspect crémeux.
- Incorporés à cette sauce les jaunes d'œufs écrasés, puis complètes la sauce par le persil, les câpres, la ciboulette, le cerfeuil, les rondelles de cornichons et enfin les blanc d'œufs hachés.

**Bon Appétit**