

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE RÉMOULADE

Pour 250 gr, il vous faut :

Ingrédients :

- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 200 ml d'huile
- Sel, Poivre

Recette :

- Mettez tous les ingrédients :
- 1 œuf, 2 cuillères à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de moutarde, 200 ml d'huile, Sel fin et Poivre dans un récipient à bords hauts.
- Plongez un mixer dans le mélange et mixez quelques secondes.
- La sauce est prête dès qu'elle est à consistance d'une mayonnaise un peu liquide.



Bon Appétit

Recette 2010