

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE VINAIGRETTE

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin,
- 4 cuillères à soupe d'huile
- (Olive) ou (Arachide)
- sel
- poivre du moulin.
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude
- 1 petite cuillère de moutarde

Recette:

- Mettre le vinaigre, puis le sel dans un bol.
- Délayer jusqu'à ce que le sel soit dissous.
- Ajouter l'huile, donner quelques tours de moulin à poivre.
- (On peut rajouter)
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude pour lier le vinaigre avec l'huile
- Cela permet le mélange vinaigre huile de mieux se tenir
- Fouetter pour émulsionner le tout.

- Si vous avez opté pour une sauce moutardée,
- Ajouter la moutarde à ce stade et émulsionner de nouveau.
- Inutile de mettre la cuillère à soupe d'eau chaude