

La table

Vinaigrette



LES INGREDIENTS

Huile d'arachide : 12 cl, Vinaigre de vin rouge : 4 cl, Sel fin : 3 pincées

Dans un bol, dissoudre le sel dans le vinaigre à l'aide d'un fouet, puis verser l'huile par petits filets tout en fouettant.

Fouetter énergiquement pour émulsionner l'huile et le vinaigre.

«En conservant une proportion de 1/3 de vinaigre pour 2/3 d'huile vous réussirez toujours votre sauce. Pour obtenir une sauce plus onctueuse, ajoutez une pointe de moutarde

Source : atelier des chefs

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no

La table

Vinaigrette



Source : atelier des chefs

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no