

## SAUCE VINAIGRETTE AU CITRON ET FINE HERBES



### RÉALISATION DE LA SAUCE VINAIGRETTE AU CITRON ET FINES HERBES

**Sauce vinaigrette** au au citron et à l'**huile d'olive** et fines herbes. Une **vinaigrette** parfaite pour accompagner les salades à base de poisson de fruits de mer ou de crustacés. Une **vinaigrette** à faire d'avance et à conserver au frigo.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Du sel Du poivre 1/2 citron 3 cuillers à soupe d'huile d'olive 8 brins de fines herbes Un bol Des ciseaux

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Selon son âge aidez votre enfant à :

Mettre une cuiller à café rase de sel dans le bol. Ajouter 1/4 de cuiller à café de poivre. Presse 1/2 citron et verser le jus dans le bol. Ajouter 3 cuillers à soupe d'huile d'olive et mélanger. Laver et couper les fines herbes avec les ciseaux et les ajouter à la sauce vinaigrette. Il ne reste plus qu'à assaisonner la salade !

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**4,74 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**0,69 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**3,19 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)