

SAUCE VINAIGRETTE AU CITRON



RÉALISATION DE LA SAUCE VINAIGRETTE AU CITRON

Sauce vinaigrette au au **citron** et à l'**huile d'olive**. 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 cuillères à soupe d'huile d'olive Un bol

Les étapes de la recette

Selon son âge aidez votre enfant à :

Mettre une cuillère à café rase de sel dans le bol. Ajouter 1/4 de cuillère à café de poivre. Presser 1/2 citron et verser le jus dans le bol. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélanger.

Il ne reste plus qu'à assaisonner la salade !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €

Disponible à partir de
Octobre 2021



Tablier en coton avec poche



Carnet de recettes à colorier

à partir de
0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

Disponible à partir de
Juillet 2021



Dessous de verre rond en bois

Disponible à partir de
Août 2021



Sac à tarte en coton

à partir de
2,99 €

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