

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 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr