

SAUCE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE



RÉALISATION DE LA SAUCE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE

Sauce vinaigrette à la moutarde, une **recette** plus corsée que la vinaigrette traditionnelle. Une **vinaigrette** à faire d'avance et à conserver au frigo.

LES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE

1 cs d'huile d'olive 1/2 cs de vinaigre balsamique 1/4 d'échalotte 1 tranches d'oignon rouge
1cc de moutarde à l'ancienne Sel Poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA VINAIGRETTE

Hachez finement l'échalotte et l'oignon rouge Mettez le vinaigre et l'huile dans un récipient
Ajoutez la moutarde, l'échalotte et l'oignon rouge, 1 pincée de sel et de poivre et mélangez.
La vinaigrette est prête

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 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

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