



Sauce salade

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce salade

Quantité : pour 160 ml de sauce - Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

- 3 cuillère à soupe de vinaigre de vin
 - 9 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 1/2 cuillère à soupe de moutarde
 - 1 1/2 cuillère à soupe de mayonnaise en pot
 - sel et poivre
-

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients en les incorporant successivement.
 2. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.
-

Remarques ou suggestions

- La mayonnaise permet d'émulsionner la sauce.
 - Rallonger éventuellement avec un peu d'eau si elle est trop épaisse.
-

Publié par Lucullent le 29 novembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.