



Vinaigrette

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

Vinaigrette

A l'origine, la vinaigrette est constituée de vinaigre allongé d'huile pour en réduire l'acidité. Elle connaît une multitude de variantes, dont la plus courante est la vinaigrette à la moutarde.

Quantité : pour 6 personnes - Préparation : 5 minutes - Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

Recette originale

- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 6 cuillères à soupe d'huile
- sel et poivre

Recette à la moutarde

- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre
 - 6 cuillères à soupe d'huile
 - poivre
-

Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un bol et mélanger intimement en battant à la fourchette pour émulsionner la sauce.
 2. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- La vinaigrette peut être déclinée à l'infini, en accord avec les plats qu'elle accompagne :
 - en utilisant une autre huile : huile d'olive, huile de noix, huile de noisette...,
 - en utilisant un autre vinaigre : vinaigre de cidre, de Xérès, de framboise... ou du jus de citron,
 - en rajoutant de l'ail, de l'échalote, de la ciboulette, de l'oignon, de l'estragon, de la menthe, du curry, de la sauce soja, du gingembre...,
 - en remplaçant la moutarde de Dijon par de la moutarde à l'ancienne ou de la moutarde aromatisée,
 - en l'adoucissant avec un peu de miel ou de vinaigre balsamique.
 - ...

Publié par Lucullent le 16 octobre 2012. Dernière modification le 28 octobre 2012.
