



Sauce vinaigrette à l'huile de laurier

5 juin 2019

Chacun a sa propre manière de faire la sauce vinaigrette. Certains l'aiment bien vinaigrée, d'autre pas, certains y mettent de la moutarde d'autres non. En voici une version faite à main levée, sans dose précise, que chacun adaptera en fonction de ses goûts. Toute simple, pour ceux qui aiment le vinaigre balsamique, la moutarde forte et l'huile d'olive.

Dans un récipient mélangez une cuillère à café de moutarde forte avec 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique et une pincée de sel. Verser **l'huile au laurier** petit à petit tout en mélangeant pour obtenir une sauce liée. Goûtez de temps en temps, rajoutez de l'huile si la sauce vous paraît trop vinaigrée.



- Emplacement : Accueil > Actualités de saison >
- Adresse de cet article : <https://lerouquet.fr/Sauce-vinaigrette-a-l-huile-de-laurier>