



Sauce salade et crudités

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

Une sauce salade express, simple et facile à préparer, aux arômes fruités et acidulés du vinaigre de cidre, qui se mariera parfaitement avec les salades vertes et les crudités.

Quantité: 160 ml - Difficulté: Facile - Durée: 5 min

Ingrédients

- 1 1/2 cuillère à soupe de moutarde
- 1 1/2 cuillère à soupe de mayonnaise en pot
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 9 cuillères à soupe d'huile de colza
- poivre

Préparation

1. Mélanger les ingrédients en les battant à la fourchette ou à la cuillère magique, et en les incorporant dans l'ordre suivant : moutarde, mayonnaise, huile, vinaigre et poivre.
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.