



Vinaigrette

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

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: 6 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 5 min

Ingrédients

Recette originale

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