

Beurres et Sauces

Vinaigrette à l'italienne



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

167

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la vinaigrette

120 ml **Huile d'olive**
 3 c. à soupe **Vinaigre de vin**
 0.5 c. à café **Basilic**
 0.5 c. à café **Marjolaine**
 0.5 c. à café **Romarin**
 0.5 c. à café **Thym**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 pincée(s) **Fleur de sel**
 1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Verser le vinaigre de vin rouge dans un saladier de taille moyenne.
- 2 Ajouter les aromates séchés : le basilic, la marjolaine, le romarin et le thym.
- 3 Ecraser la gousse d'ail avec la lame d'un couteau de chef et l'éplucher. L'émincer finement puis l'ajouter dans le saladier.
- 4 Verser l'huile d'olive progressivement, fouetter doucement pour l'émulsionner.
- 5 Goûter la vinaigrette, puis ajuster l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre si nécessaire.

Étape 2

Dressage

- 1 Verser la vinaigrette dans un petit pot.
- 2 Bien secouer avant utilisation pour bien répartir les aromates.