



## Beurres et Sauces

# Vinaigrette



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**746**

CALORIES

### Étape 1

Vinaigrette classique et vinaigrette à la moutarde

- 1 Commencer par verser le vinaigre de vin rouge, ajouter le sel et le poivre puis mélanger.
- 2 Verser l'huile d'arachide tout en mélangeant pour bien intégrer tous les ingrédients.
- 3 Pour la vinaigrette à la moutarde, verser le vinaigre de vin rouge, ajouter le sel et le poivre. Puis ajouter la moutarde et mélanger. Incorporer l'huile sans cesser de mélanger.
- 4 Quelle que soit la vinaigrette choisie, il est important de la verser au dernier moment car l'acidité a tendance à cuire les aliments.

Ingrédients  
pour **1** personne

#### Ingrédients pour la vinaigrette

3 ml **Vinaigre de vin**  
45 ml **Huile d'arachide**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la vinaigrette à la moutarde

3 ml **Vinaigre de vin**  
45 ml **Huile d'arachide**  
1 c. à café **Moutarde**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**