

Sauce vinaigrette

Recette basique de la sauce vinaigrette pour accompagner toutes vos recettes de salades.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h02

Cuisson : 00h00

Temps total : 00h02

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 10 ml. d'huile d'olive
- 10 ml. d'eau
- 5 ml. de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1/2 oignon rouge
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Emincez l'oignon rouge.
2. Dans un bol, mettre le vinaigre et le sel. Mélangez.
3. Ajouter l'eau, l'huile, la moutarde et le poivre. Mélangez.
4. Ajoutez l'oignon. Mélangez, c'est prêt