

VINAIGRETTE AUX HERBES

Produits



Parsil plat
50g Florette



Ciboulette
50g Florette

Ingrédients :

- 10g de persil plat Florette
- 10g de ciboulette Florette
- 10g de cerfeuil
- 6 cuillères à soupe de d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe d'huile neutre (colza, tournesol)
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Le jus de deux citrons
- Sel et poivre



Sauce



Pour assaisonner
10 assiettes



5
min

Les étapes de préparation :

1. Ciseler la ciboulette, hacher le persil et le cerfeuil.
2. Mélanger le jus de citron et la moutarde, puis ajouter les huiles petit à petit.
3. Assaisonner de sel et poivre, puis ajouter les herbes.



Astuce du chef !

Cette vinaigrette est délicieuse sur des crudités ou dans une salade de pommes de terre.