



RECETTES ESTIVALES

LA SAUCE À SALADE

ESTIVALE

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

- 100 gr. de bacon fumé
- 1 échalote
- 1 botte de ciboulette
- 1/2 oignon rouge
- 20 gr. moutarde à l'ancienne
- 20 gr. de moutarde douce
- 2 dl. d'huile de noix
- 1 dl. vinaigre de Xérès
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Ciseler l'échalote ainsi que l'oignon. Les mettre dans une poêle avec le lard finement coupé.

Faire revenir le tout à petit feu.

Décanter le surplus de graisse.

Déglacer avec le vinaigre de Xérès.

Ajouter les moutardes et mélanger le tout.

Mettre dans un saladier.

Ajouter le vinaigre et l'huile de noix.

Rectifier l'assaisonnement avec du sel et poivre.

Terminer en ajoutant la ciboulette finement hachée.

L'ASTUCE

Avec cette vinaigrette, préparer un beau cœur de laitue mélangé à une chicorée ciselée, accompagnés de quelques radis émincés.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes