

SAUCES 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.

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.

