

Recette pour la sauce à salade de Lionel

Ingrédients pour 500ml de sauce

2,5 dl d'huile olive

2,5 dl d'huile colza

1dl de vinaigre de xérès

2 c-à-c de Worcestershire sauce

1 c-à-s d'herbmix italien (mélange pour vinaigrette Coop)

Sel

1 échalotte

2 gousses d'ail

Persil

2dl d'eau froide

Facultatif : 1 jaune d'œuf

Préparation

Mélanger et mixer l'herbmix, l'échalotte, l'ail, le persil, le vinaigre et l'œuf

Incorporer l'huile jusqu'à épaississement et détendre avec l'eau petit à petit

Assaisonner avec la Worcestershire sauce et du sel

Conserver au frigo pdt 1 semaine

