Sauce vinaigrette pour salade au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 0 min	Durée : 2 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 2	Astuces : 15	

Ingrédients

150G d'huile (huile de tournesol, huile d'olive, ...)
50G de vinaigre (vinaigre blanc, vinaigre rouge ou vinaigre balsamique, ...)
15G de moutarde (moutarde douce, moutarde à l'ancienne ou moutarde Savora aux 11 épices et aromates, ...)
Ciboulette
Sel
Poivre

Etapes

Pour une délicieuse vinaigrette maison au thermomix qui accompagnera vos salades, vos pommes de terre, vos carottes rapées :

Â»

Mettez l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajoutez la ciboulette et régler 15 secondes sur la vitesse 7.
Vous pouvez inclure un peu de crème de figue ou de crème de framboise, et du miel pour donner un gout légèrement sucré à cette vinaigrette
Cette vinaigrette thermomix de garde dans un pot fermé, au frais dans votre frigo, pendant 1 mois

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com