



Vinaigrette à la moutarde



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

40 grammes de moutarde (en grains)
1 jaunes d'œuf
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
300 ml d'huile de pépins de raisin
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la moutarde avec le jaune d'œuf, le vinaigre de vin blanc, le sel et le poivre jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 2.** Incorporez progressivement l'huile de pépins de raisin au fouet jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- 3.** Diluez éventuellement avec une cuillerée à soupe d'eau tiède.
- 4.** Un régal avec une salade verte.
- 5.**