

VINAIGRETTE ALLEGEE



Ingrédients :

- 375 g d'eau
- 10 g de maïzena
- 20 g de moutarde
- 10 g de vinaigre de vin
- 75 g d'huile
- 1 c à c de sel fin
- 1/2 c à c de poivre

Préparation :

- mettre dans le bol, l'eau et la maïzena et programmer 4 minutes à 100° à vitesse 2
- puis laisser refroidir
- ensuite ajouter le reste des ingrédients et mixer 1 minute à vitesse 5

Commentaire :

- cette vinaigrette se conserve un mois au réfrigérateur
- vous pouvez aromatiser cette vinaigrette avec de l'ail, du coriandre, de la ciboulette juste au moment de l'emploi

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>