



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

VINAIGRETTE DE VACHE QUI RIT

CONDIMENT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 4 portions de Vache qui rit
- 2 cuillères à café de moutarde
- 45 ml vinaigre
(25 balsamique / 20 de vin rouge)
- 80 ml huile d'olive
- 10 tiges de ciboulette
- 1 échalote
- 60 ml d'eau
- sel / poivre

Préparation

- 1 À l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger la Vache qui rit, la moutarde, le vinaigre, l'huile et l'eau.
- 2 Couper finement l'échalote et la ciboulette puis incorporer-les à la préparation précédente.
- 3 Assaisonner à votre convenance.

À déguster avec des salades diverses et variées.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES



Du sourire à partager