

# Vinaigrette de base

## Pour une tasse

1 cs de vinaigre

3 cs d'huile

sel, poivre du moulin

**Préparation:** 3mn.

Dans un grand bol, mélangez le vinaigre, le sel et le poivre; ajoutez l'huile en fouettant la sauce pour l'émulsionner légèrement.

## **vinaigrette à la moutarde :**

réduisez la quantité de vinaigre de la vinaigrette de base, ajoutez une cuillère à café de la moutarde de votre choix.

## **Vinaigrette au citron:**

remplacez le vinaigre de la vinaigrette de base par du jus de citron.

## **Vinaigrette à l'échalote(ou à l'ail ou aux deux)**

Faites macérer dans la vinaigrette de base 1 échalote ou 1 gousse d'ail (ou les deux) pelée et très finement émincées ou hachée.

Vinaigrette aux herbes ajoutez à la vinaigrette de base là où les herbes fraîche ciselées de votre choix (ciboulette, cerfeuil aneth, persil plat, estragon, menthe, basilic, coriandre, etc.).