

Sauce à salade, recette de base

Pour 4 personnes



Ingrédients

- un peu de sel ☒
- poivre ☐
- 1 cc de moutarde ☐
- 2 cs de vinaigre ☐
- 4 cs d'huile de colza ☐
- 1 cs de yogourt nature ☐
- herbes aromatiques (persil ou ciboulette, p. ex.) ☐
- finement hachées ☐



Conseils

Remplacer le vinaigre par 1 cs de jus de citron.

Agrémenter la sauce à salade d'autres ingrédients comme du paprika, du curry, de la crème, du miel, de la crème acidulée, de l'oignon haché ou de l'ail pressé.



Cycle 3

Préparation



1 Dans un saladier, bien mélanger le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre.



2 Ajouter le reste des ingrédients.



3 Bien mélanger la sauce à salade. Si nécessaire, la réserver au frais jusqu'au moment de servir.