

MA VINAIGRETTE

Ingrédients pour 90 cl :

6 cl de vinaigre de vin
4 cl de vinaigre de cidre
3 cl de vinaigre de Xérès
2 cl de vinaigre balsamique
12 g de sel
2 g de poivre noir moulu
70 cl d'huile d'olive
2 cl d'huile de pignons de pin ou de cacahuètes
des Landes
2 cl d'huile de sésame torréfié
1 cl d'huile de noisette

Matériel :

Biberon
Balance précise au g près
Bouteille opaque d'un litre munie d'un bec verseur
ou similaire

Dans un biberon (*sans tétine, avec le cache*), versé dans l'ordre, le sel, le poivre et les vinaigres. Bien secouer et attendre que le sel soit entièrement dissout. Verser ce mélange dans une bouteille opaque d'un litre. Ajouter ensuite les différentes huiles. Munir votre bouteille d'un bec verseur et stocker en attente.

Au moment du service, secouer la bouteille pour bien mélanger l'ensemble huiles/vinaigres et verser la quantité nécessaire.

PS : Cette recette n'est qu'une suggestion. A vous de faire votre vinaigrette, en fonction de votre goût et des ingrédients à votre disposition.