

SAUCE RAVIGOTE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Ingrédients

- Oignon 25 g.
- Petites câpres hachées 20 g.
- Persil 5 Br.
- Cerfeuil 5 Br.
- Estragon 2 Br.
- Vinaigrette moutarde 12 cl.
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.

Vinaigrette moutarde

- Huile neutre 12 cl.
- Vinaigre de vin 4 cl.
- Moutarde de Dijon 15 g.
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.



PROGRESSION

1. Mise en place

Effeuillez, lavez et équeutez toutes les herbes. Les concassez. Épluchez, ciseler l'oignon. Concasser les câpres.

2. Préparation de la sauce

Dans un cul-de-poule, mélanger ensemble 12 cl de sauce vinaigrette avec les câpres hachées, les oignons ciselés ainsi que les herbes concassées. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Bases nécessaires à la préparation de la recette

Réalisation de la vinaigrette :

Dans un cul de poule, verser le vinaigre, ajouter le sel et le poivre. Mélanger afin de dissoudre le sel. Ajouter la moutarde et monter le mélange en incorporant l'huile peu à peu.

Rectifier l'assaisonnement, réserver.

Notes :
