SAUCE VINAIGRETTE

La **vinaigrette** est la plus simple des sauces. Préparez-la à l'avance et en grande quantité. Il suffit de la mettre dans une petite bouteille en plastique. Elle se conserve très bien au frigo. Cela permet de faire plus facilement des salades et de mieux doser la quantité d'huile.

LES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE

1 cs d'huile d'olive 1/2 cs de vinaigre Sel Poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DE LA VINAIGRETTE

Mettez le vinaire et l'huile dans un récipient Ajoutez 1 pincée de sel et de poivre et mélangez.
La vinaigrette est prête

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche
à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr