

# Sauce façon Ravigote

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

2 min

Coût :

1

Difficulté :

1

Nombre de personnes :


6

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

1 échalotes 1 oignon 2 gousse(s) d'ail (petites ou 1 grosse) 2 brins de persil frais (feuilles) 2 c. à s. de ciboulette ciselée (congelée)  
 3 gros cornichon(s) 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne 3 sel fin de Guérande 5 tours de moulin à poivre 5 baies 100 g d'huile de colza  
 35 g de vinaigre de vin blanc

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, jeter l'échalote et l'oignon coupés en 4, l'ail, les feuilles de persil, la ciboulette et les cornichons (ou câpres). Placer le panier inox et mixer 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Retirer le panier inox, racler les bords et refermer. Ajouter la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger 10 secondes - vitesse 3.		10 sec		3	
Placer le pichet sur le bol, peser l'huile et le vinaigre. Démarrer l'étape 2 minutes - vitesse 6 en ayant placé le verre doseur dans l'orifice. Verser les liquides petit à petit comme pour la mayonnaise.		2 min		6	
Racler à nouveau les bords, refermer et mixer 20 secondes - vitesse 6.		20 sec		6	