



SAUCE A L'ORANGE

mayonnaise :

1 oeuf - 1 càs de moutarde de Dijon - 2 gobelets d'huile de pépins de raisin - 1 càs de vinaigre - sel - poivre –

Dans un bol, verser l'oeuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mixer, puis tout en mixant verser en filet l'huile.

sauce à l'orange :

1 bol de mayonnaise - 1 càc de moutarde de Dijon - le jus d'1/2 orange - zestes de la 1/2 orange finement râpés –

Mélanger à l'aide d'une spatule la mayonnaise, la moutarde de Dijon et le jus d'orange. Répartir sur le dessus le zeste.