

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine c'est aussi la partager !!!

<http://www.autourdematable.com/> *by Cachou 66*

Sauce façon Ravigote

Ingédients

- 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 gramme(s) de huile de colza
- 35 gramme(s) de vinaigre de vin blanc



PRÉPARATION :

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 grossièrement 10 secondes - vitesse 6.

Retirer le panier inox, râcler les bords et refermer.

Ajouter la moutarde, le sel et le poivre.

Mélanger 10 secondes - vitesse 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.

Râcler à nouveau les bords, refermer et mixer 20 secondes - vitesse 6.