

## Vinaigrette échalotes basilic

Pour changer un peu de la vinaigrette classique, voici une petite version avec plus de corps et de goût.

### Ingrédients :

- \* 1 échalote
- \* 1 cuillère à soupe de moutarde fine et forte
- \* 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- \* 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- \* 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- \* 3 cuillères à café d'huile de tournesol
- \* sel et poivre
- \* 3 feuilles de basilic

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisaufour.canalblog.com

### Préparation :

Peler l'échalote et la découper en petits petits morceaux.

Laver et ciseler le basilic.

Dans un bol mettre la moutarde, l'échalote et les 2 vinaigres.

Bien mélanger.

Ajouter l'assaisonnement et le basilic. Mélanger.

Enfin, ajouter petit à petit les huiles. Bien mélanger au fur et à mesure.

La vinaigrette est prête.

Délicieuse avec de la salade ou des petits légumes crus.

### Astuces :

Je choisis de l'huile d'olive de qualité (vierge extra 1ère pression à froid) pour avoir le parfum subtil et délicat de l'olive.

Si vous n'appréciez pas trop les morceaux, vous pouvez passer au pilon l'échalote.

Je ne mets jamais ma vinaigrette dans ma salade. Je la présente toujours à part, ainsi mes convives prennent la dose de vinaigrette à leur convenance.

