

*Beurres et Sauces*

Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



5 min	5 min	0	0	215
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
sauce vinaigrette**

10 cl **Huile d'olive**
5 cl **Vinaigre de vin**
1 c. à soupe **Moutarde
ancienne**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Dans un bol, mettre la moutarde à l'ancienne et le vinaigre puis fouetter.
- 2 Saler et poivrer, mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter progressivement l'huile d'olive tout en fouettant.