

MA VINAIGRETTE

Ingrédients pour 90 cl :

6 cl de vinaigre de vin
4 cl de vinaigre de cidre
3 cl de vinaigre de Xérès
2 cl de vinaigre balsamique
12 g de sel
2 g de poivre noir moulu
70 cl d'huile d'olive
2 cl d'huile de pignons de pin ou de
cacahuètes des Landes
2 cl d'huile de sésame torréfié
1 cl d'huile de noisette

Matériel :

Balance précise au gramme près
Bouteille opaque d'un litre avec bouchon
à vis type "Perrier"

Dans la bouteille propre et sèche, versé dans l'ordre, le sel, le poivre et les vinaigres. Bien secouer et attendre que le sel soit entièrement dissout. Verser alors dessus les différentes huiles. Bien refermer votre bouteille avec le bouchon à vis, secouer vigoureusement de haut en bas et stocker en attente.

Au moment du service, secouer énergiquement la bouteille pour bien mélanger l'ensemble huiles/vinaigres. Verser la quantité nécessaire.

PS : Cette recette n'est qu'une suggestion. A vous de faire votre vinaigrette, en fonction de votre goût et des ingrédients à votre disposition.