Adèle Hugot

Beurres et Sauces

Vinaigrette à l'italienne

10 min	10 min	0	0	167
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la vinaigrette

- 120 ml **Huile d'olive**
- 3 c. à soupe **Vinaigre de vin**
- 0.5 c. à café **Basilic**
- 0.5 c. à café **Marjolaine**
- 0.5 c. à café **Romarin**
- 0.5 c. à café **Thym**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 pincée(s) **Fleur de sel**
- 1 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

1. Verser le vinaigre de vin rouge dans un saladier de taille moyenne.
2. Ajouter les aromates séchés : le basilic, la marjolaine, le romarin et le thym.
3. Ecraser la gousse d'ail avec la lame d'un couteau de chef et l'éplucher. L'émincer finement puis l'ajouter dans le saladier.
4. Verser l'huile d'olive progressivement, fouetter doucement pour l'émulsionner.
5. Goûter la vinaigrette, puis ajuster l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre si nécessaire.

Étape 2

Dressage

1. Verser la vinaigrette dans un petit pot.
2. Bien secouer avant utilisation pour bien répartir les aromates.