

GREEN VINAIGRETTE ORTIE PIQUANTE



Ingrédients pour 1 pot de 150g

Ingrédient	Quantité
d'huile d'olive	10 càs
Vinaigre de cidre	5 càs
eau de Quinton	4 càs (eau salée)
Moutarde	1 càs
poudre d'orties	1 càs
Gingembre	1 càs (poudre)
Sel, poivre	assaisonnement

Préparation

1. Préparer un mixeur et y mettre l'huile d'olive

2. Ajouter la moutarde, l'eau de Quinton (ou sel fin), le vinaigre de cidre, sel, poivre, le gingembre et la poudre d'ortie. Mixer le tout

3. Mixage insistant, à vitesse rapide pendant au moins 2-3 minutes, ce qui va donner une émulsion stable qui peut se conserver dans l'état pendant quelques jours au frais. C'est le moment de goûter et ajuster avec un ingrédient, selon le goût recherché (+ acide ou + piquant ou + doux)

4. La vinaigrette est crémeuse et d'une couleur vert pâle et est à mettre en pot hermétique pour utilisation quotidienne.
