



La sauce à salade peu acidifiante.

Sauce de base à varier à souhait.

Très utile d'en préparer à l'avance pour vite vous préparer une salade ou donner à manger à votre enfant qui a faim. On râpe une carotte et le tour est joué

Dans un shaker avec une grille, vous préparez à l'avance :

1 c à café de moutarde

5 c à s d'huile de qualité (utilisez deux huiles en même temps, elles s'enrichissent l'une l'autre).

1 c à s de shoyu

Des herbes fraîches ou sauvages.

Des raisins secs si vous aimez.

Une échalote entière

Une gousse d'ail

La moutarde sert de liant, ne pas en abuser car c'est un produit vinaigré. Le shoyu sale votre sauce

Les variantes : La tapenade, le pesto, la crème de roquette, d'artichaut, un broyat d'anchois, les graines oléagineuses...