

## VINAIGRETTE ALLEGEE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [www.recettes-economiques.com](http://www.recettes-economiques.com)

### Ingrédients :

- 20 g de maïzena
- 350 g d'eau (150 + 200)
- 75 g d'huile d'olive
- 75 g de vinaigre
- sel-poivre
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde
- 2-3 échalotes (selon vos goûts)
- du persil (surgelé dans mon cas)

### Préparation :

- peler les échalotes
- mettre dans le bol, la maïzena et 150 g d'eau
- puis programmer 4 minutes à 100° vitesse 3
- ajouter ensuite le reste des ingrédients ( 200 g d'eau, l'huile, le vinaigre, les échalotes, le persil, la moutarde, le sel, le poivre...)
- puis mixer 10 secondes à vitesse 10
- verser ensuite dans une bouteille
- La vinaigrette se conserve 1 mois au frigo

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*