

VINAIGRETTE MAISON POUR SALADE GRECQUE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Mes inspirations culinaires](#)

Ingrédients :

- 120 ml d'huile d'olive extra-vierge
- 45 ml de vinaigre rouge
- 1 c-a-soupe de jus de citron fraîchement pressé
- ½ c-a-c de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail haché finement
- 1 c-a-c d'origan séché
- pincée de sel
- poivre noir

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mixer 10 secondes à vitesse 4
- verser dans une bouteille, utiliser aussitôt ou placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- à la sortie du réfrigérateur ramener la sauce vinaigrette à température ambiante avant d'assaisonner la salade.

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