Salade verte à la vinaigrette

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	10 min
Portions	4

Salade verte de saison avec une vinaigrette à base d'huile de pépins de raisin, d'échalotes, d'herbes aromatiques et un piquant agréable - convient à toutes les saisons et peut être servie en accompagnement ou en simple entrée.

Vinaigrette

2 Cuillère à soupe Moutarde de Dijon

50 ml Aceto Balsamico bianco

100 ml Vinaigre aux aromates

200 ml Huile de colza

50 ml Huile de pépins de raisin

100 ml Bouillon de légumes

1 Cuillère à café Sauce Worcester

1 Cuillère à café Sucre

2 Échalotes, hachées

5 Branches Persil plat, équeutées

2 Branches Origan, équeutées

1 Brin Basilic, équeuté

Dressage

200 g Salade verte

Vinaigrette

Mettre la moutarde de Dijon et tous les autres ingrédients dans un récipient haut, réduire en purée fine à l'aide d'un mixeur.

Dressage

Disposer les feuilles de salade dans un grand saladier ou sur des assiettes, arroser d'un peu de vinaigrette.

Conseils

La vinaigrette se conserve environ une semaine au réfrigérateur dans une bouteille propre et refermable.

Adapter les feuilles de salade à la saison : pendant les mois les plus frais, utiliser du radicchio, de l'endive ou de la chicorée et pendant les mois les plus chauds, des salades vertes tendres et des herbes aromatiques.

Informations complémentaires

Créée le	02.09.2025