



# 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.

