



**TEMPS DE PRÉPARATION** : 10 min - **TEMPS DE CUISSON** : 0



**INGRÉDIENTS** : 4 PERS.

- 1 laitue
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- sel, poivre

1. Effeuillez, lavez et essorez la laitue.
2. Dans un saladier, mettez la moutarde de Dijon, le sel, le poivre ainsi que le vinaigre de cidre. Mélangez à l'aide d'un fouet et incorporez petit à petit l'huile de colza. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Votre vinaigrette est prête à assaisonner votre salade !

Vous pouvez ajouter les graines (tournesol, courge, sésame...) et herbes (persil, ciboulette...) de votre choix.

Scannez  
le QR Code pour  
voir la vidéo  
"laitue"

