



Sauce à salade à conserver

Saison	Toute l'année	Personnes	À conserver
Temps de préparation	10 minutes	Menu	Salades diverses
Conservation	2-3 semaines au frigo		

Bouteille pour environ 1 litre

2	dl	vinaigre aux herbes
2	dl	huile de colza
2	dl	bouillon de légumes, corsé
2	dl	lait
2	dl	yaourt, nature
100	g	moutarde gros grain
3	cs	herbes à salades, sèches
2	cc	curry
		sel, poivre

Mettre tous les ingrédients dans un bol et mixer.

Tip : Cuire 2 échalotes et 2 gousses d'ail parées dans le bouillon. Laisser refroidir et mixer avec les autres ingrédients pour la sauce.

Selon la saison, juste avant de servir, ajouter persil, ciboulettes, basilic, cerfeuil ou autres herbes aromatiques fraîches hachées.

Source : Association des paysannes vaudoises

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>

