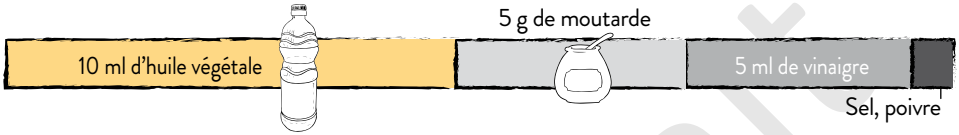
VINAIGRETTE



Pour assaisonner 1 portion



Déclinaisons possibles :

- **Aux herbes :** ajouter 5 g d'herbes de votre choix (persil, estragon, ciboulette, basilic,...)
- **Aux épices :** ajouter 1 pincée de curcuma, paprika ou piment d'Espelette...

Technique	Justifications
1. Mélanger **la moutarde et le vinaigre**	
2. **Emulsionner avec l'huile végétale**	L'émulsion se compose de MG (huile) + eau (vinaigre) + émulsifiant (moutarde) + fouettage
3. Ajouter une pincée de sel et de poivre	
4. Incorporer à la préparation à assaisonner	

#boitalait



VINAIGRETTE

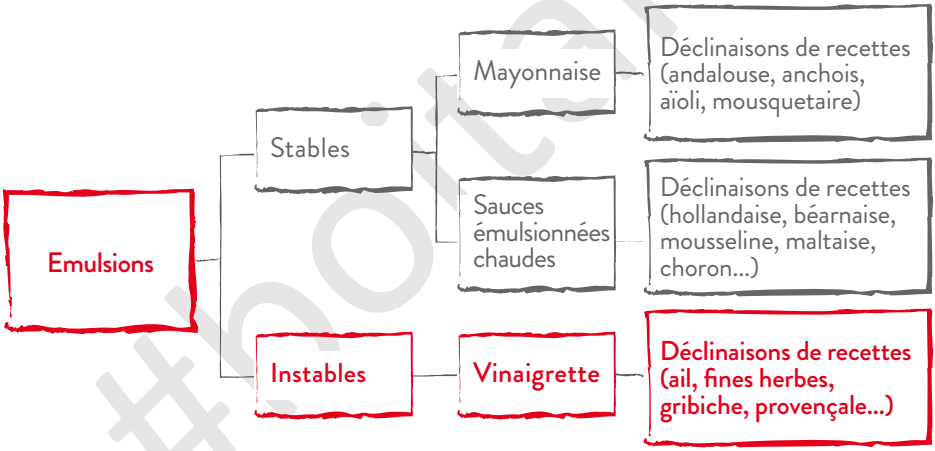
Définition

La vinaigrette est une sauce froide **émulsionnée instable**. L'émulsion s'obtient lorsqu'un corps gras (ici l'huile) est battu en présence d'un autre aliment avec lequel il n'est pas miscible (vinaigre). Les gouttelettes lipidiques se retrouvent alors en suspension. Si la préparation est laissée au repos, les deux liquides se séparent.

Rappels et conditions de réussite

- Plus la **vitesse de battage** sera grande et plus les gouttelettes seront petites et en contact avec l'émulsifiant.
- De même, plus le battage sera long, plus la taille des gouttelettes diminuera.

Utilisation



#hotplait