



VINAIGRETTE DE RICARDO

VINAIGRETTE ASIATIQUE

Délicieux avec une salade de fèves germées, de poivrons en julienne et d'oignons verts.

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale
- 10 ml (2 c. à thé) d'huile de sésame grillé
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de miel
- Sel et poivre

Fouetter tous les ingrédients dans un bol.

VINAIGRETTE FRANÇAISE

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 5 ml (1 c. à thé) d'estragon séché
- Sel et poivre

Fouetter tous les ingrédients dans un bol.
Servir avec un mesclun.

VINAIGRETTE PARMESAN ET OLIVES NOIRES

Vinaigrette parfaite pour une salade avec laitue romaine.

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 45 ml (3 c. à soupe) de parmigiano reggiano, râpé
- 45 ml (3 c. à soupe) d'olives noires dans l'huile, dénoyautées et hachées finement
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil plat frais, ciselé
- Sel et poivre

Fouetter tous les ingrédients dans un bol.

VINAIGRETTE AU FROMAGE BLEU QUÉBÉCOIS

- 75 ml (1/3 tasse) de fromage bleu québécois (Saint-Benoît, Ciel de Charlevoix, etc.)
- 250 ml (1 tasse) de crème sure
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil plat frais, ciselé
- 10 ml (2 c. à thé) de jus de citron
- Poivre

Fouetter dans un bol ou un petit mélangeur.



Voir la suite à la page suivante →

VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET ÉRABLE

- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/4 de c. à thé de sel
- 1/4 de c. à thé de poivre
- 2/3 de tasse d'huile de canola
- 1/4 de tasse de jus de pomme

Fouetter ensemble le vinaigre, le sirop, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre.

Ajouter graduellement l'huile en fouettant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé.

Ajouter le jus de pomme, puis mélanger.

Elle peut servir de vinaigrette pour les salades vertes ou les salades de pâtes. Elle peut aussi servir de marinade à viande (bœuf, porc, poulet).

VINAIGRETTE CÉSAR

- 1 jaune d'œuf
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile végétale
- 30 ml (2 c. à soupe) de câpres, hachées
- 5 ml (1 c. à thé) de pâte d'anchois ou 2 filets d'anchois réduits en purée
- 180 ml (3/4 tasse) de parmigiano reggiano râpé

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf, le jus de citron et l'ail. Ajouter le premier tiers de l'huile goutte à goutte, en fouettant continuellement. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajouter le reste de l'huile en filet. Ajouter les câpres, la pâte d'anchois et le quart du fromage

VINAIGRETTE CATALINA MAISON

- (1/2 tasse) d'huile de canola ou de maïs
- 60 ml (1/4 tasse) de ketchup
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre

Fouetter tous les ingrédients dans un bol

