

SAUCE VERTE NOUNOU

Ingrédients :

1 œuf entier

2 c c de moutarde

2 ou 3 échalottes

Sel poivre

11g estragon

11g de basilic

11g de coriandre

11 g de ciboulette

7g de persil

500ml d'huile

Mélanger dans un récipient rond en hauteur avec mixer plongeant (soupe) l'œuf entier, la moutarde, les échalottes, sel et poivre moi je rajoute un peu de vinaigre de cidre (facultatif)

Rajouter dans l'ordre les herbes en continuant avec le mixer finir par le persil ; Lorsque tout est broyé verser doucement l'huile en mixant toujours avec le mixer plongeant la consistance doit épaissir comme une mayonnaise

Quand vous avez fini mettre dans un récipient et mettre au frigo pendant au moins 2 heures

Attention si vous faites moins de 500ml d'huile faire le ratio pour les herbes fraîches .

Vous pouvez utiliser cette sauce pour des légumes crus, crevettes surimis, salade de pates etc.....

BON APPETIT