Sauce vinaigrette ww cookeo ou sans

Sauce vinaigrette ww cookeo

Une sauce vinaigrette ww que vous pouvez réaliser soit avec le cookeo soit avec une casserole ou un faitout. Cette sauce peut se conserver 1 mois au frigo.

Ingrédients

750 millilitres d'eau
5 cuillères à café de maïzena
8 cuillères à café de moutarde
150 millilitres de vinaigre
150 millilitres d'huile
Sel et poivre

Préparation

Mode dorer

Versez l'eau dans la cuve et faites chauffer jusqu'à ébullition.
Ajoutez une pincée de sel
Pendant que l'eau chauffe mélangez dans un saladier la moutarde et le vinaigre.

Ajoutez ensuite petit à petit l’huile.
Quand l’eau est à ébullition versez la maïzena dans la cuve et faites épaissir
Quand le mélange a épaissi laissez refroidir.
Ajoutez votre préparation huile moutarde vinaigre quand l’eau et la maïzena ont refroidi.
Mélangez et versez l’ensemble de la vinaigrette dans une bouteille par exemple pour pouvoir conserver la vinaigrette plus longtemps