

SAUCE GRIBICHE – recette Chef Simon

Ingrédients

1 jaune d'œuf - 1/4 litre d'huile - une cuillère à soupe de moutarde - une cuillère à soupe de vinaigre

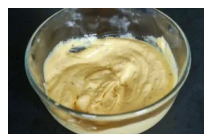
- 60 g de câpres et cornichons hachés - 1 cuillère à soupe de persil, cerfeuil et estragon hachés -

julienne de blanc d'œufs - sel et poivre.

Préparation de la recette



1 - Monter une mayonnaise à la moutarde classique



2 - Assaisonner la mayonnaise obtenue avec sel et poivre.



3 - Ajouter les herbes aromatiques ciselées.



4 - Ajouter la cuiller de vinaigre pour la détendre et les cornichons émincés.



5 - Ajouter les câpres concassées.



6 - Et en dernier incorporer les blancs d'œufs taillés fin.



7 - Servir bien frais et ne pas conserver plus de 24 heures au réfrigérateur.