

SAUCE RAVIGOTE – recette Chef Simon

Ingrédients

une échalote ciselée - 2 oignons nouveaux ciselés - ciboulette - cerfeuil - estragon - persil plat - une cuillère à soupe de câpres hachées - une vinaigrette à base de 1/3 de vinaigre de vin blanc et 2/3 d'huile - une cuillère à soupe de moutarde ancienne de Meaux - sel et poivre du moulin.

Préparation de la recette



1 - Dans un récipient adapté, déposer la moutarde à l'ancienne.



2 - Ajouter le vinaigre de vin blanc.



3 - Assaisonner de sel et poivre du moulin.



4 - Ajouter l'huile en filet en fouettant.



5 - Ajouter les herbes ciselées,



6 - L'échalote et l'oignon ciselés,



7 - Les câpres concassés.



8 - Rectifier l'assaisonnement et mélanger.



9 - Dresser en saucière.