

Vinaigrette Française

- La meilleure recette de vinaigrette Française maison!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de cidre de pommes
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- la moitié d'un petit oignon blanc coupé finement
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1 tasse (250 ml) d'huile de canola

Préparation :

1. Dans un mélangeur, placez la mayonnaise, le ketchup, le vinaigre, le sucre, l'oignon, le sel et le poivre.
2. Mélanger jusqu'à ce que vous ayez une texture homogène.
3. Pendant que le mélangeur fonctionne, ajouter graduellement l'huile.
4. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
5. Se conserve quelques semaines.



Un grand classique des vinaigrettes fait maison avec des ingrédients que vous avez à la maison pour les gens de la maison... miam!

04/06/2021

La meilleure recette de vinaigrette Française maison!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)