

Vinaigrette César maison

- Une délicieuse recette de vinaigrette César maison!



Ingrédients :

- 3 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à thé et demie de pâte d'anchois
- 2 cuillères à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise maison**
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Parmesan râpée
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Bien mélanger ensemble, l'ail, le jus de citron, la pâte d'anchois et la sauce Worcestershire.
2. Ajouter la mayonnaise, le fromage Parmesan ainsi que le sel et le poivre. Bien mélanger.
3. Laissez reposer pendant au moins 30 minutes afin d'incorporer toutes les saveurs!

Si vous préférez, nous avons ici la **recette secrète de vinaigrette César (style Renées Gourmet)**!

Le secret d'une bonne salade César est vraiment dans la vinaigrette et cette recette est absolument parfaite pour en faire une très bonne :)

“

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