

ASTUCE

COMMENT RÉUSSIR SA VINAIGRETTE

USTENSILES

1 SALADIER



1 CUILLÈRE À SOUPE



1 FOUET



1 RÂPE



INGRÉDIENTS

HUILE D'OLIVE



VINAIGRE DE XÉRES



SAUCE SOJA SALÉE



MIEL



SEL



1 ORANGE



1

VERSER 3 CUILLÈRES À SOUPE DE
VINAIGRE DE XÉRES DANS LE
SALADIER



X 3

2

VERSER 1 CUILLÈRE DE SAUCE
SOJA DANS LE SALADIER



X 1

3

VERSER 1 CUILLÈRE DE MIEL
DANS LE SALADIER



X 1

4

BIEN MÉLANGER AVEC LE FOUET



5

VERSER 9 CUILLÈRES D'HUILE
D'OLIVE DANS LE SALADIER



ATTENTION

POUR UNE VINAIGRETTE RÉUSSI,
IL FAUT TOUJOURS VERSER 1
CUILLÈRE DE VINAIGRE POUR 3
CUILLÈRES D'HUILE



SI ON VERSE 2 CUILLÈRES DE
VINAIGRE, ON VERSE DONC 6
CUILLÈRES D'HUILE



SI ON VERSE 3 CUILLÈRES DE
VINAIGRE, ON VERSE DONC 9
CUILLÈRES D'HUILE ...



6

RÂPER UN PEU DE ZESTE
D'ORANGE DANS LE SALADIER



**CLIQUE ICI
POUR
DÉCOUVRIR
L'ASTUCE**

7

BIEN MÉLANGER AVEC LE FOUET



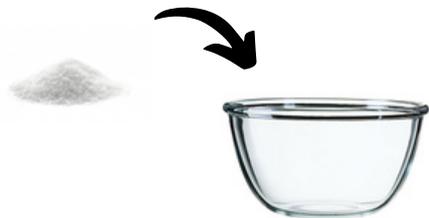
8

GOÛTER LA VINAIGRETTE



9

SI JE TROUVE QUE CE N'EST PAS
ASSEZ SALÉ, AJOUTER UNE
PINCÉE DE SEL



ET C'EST PRÊT !

**JE PEUX MAINTENANT
ASSAISONNER MA SALADE**