

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE RAVIGOTE

Ingrédients :

- 10 cl d'huile
- 2 œufs durs hachés
- 4 cuillères. à soupe de Persil haché
- 4 cuillères. à soupe de vinaigre
- 1 oignon haché
- 1 cuillère. à soupe de moutarde
- 1 cuillère. à soupe de Câpres
- 4 cornichons hachés
- 2 cuillères. à soupe de Ciboulette hachée
- sel, poivre

Recette:

- Haché le persil, l'oignon, la Ciboulette, 1 cuillère à soupe de câpres les cornichons.
- Écraser au pilon, dans un mortier, les 2 jaunes conserver les blancs hachés pour la fin de la recette.
- Ajoutez la moutarde, le vinaigre. L'huile
- Versez le mélange dans un bol.
- Fouetter tous les ingrédients vivement et ajouter 5 cl d'eau de cuisson de la viande.
- Saler et poivrer.
- Servir