



Sauce gribiche

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 œufs
- 30 cl d'huile de tournesol
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cornichons
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe d'estragon haché
- 1 cuillère à soupe de cerfeuil haché
- sel, poivre



Préparation de la recette :

Faites cuire les œufs durs. Ecalez-les, séparez les jaunes et les blancs.

Ecrasez les jaunes d'œufs avec la moutarde. Ajoutez l'huile en fouettant comme pour une mayonnaise. Salez, poivrez, arrosez de vinaigre.

Rajoutez les cornichons et câpres hachés, puis les herbes et les blancs d'œufs hachés.

Servez la sauce bien fraîche avec des viandes froides.

Retrouvez cette recette via :

www.narbonne.halles.fr