

VINAIGRETTE REVISITÉE

CHUTNEY DE TOMATES

gingembre & piment d'Espelette by Øscar

& SON BOUQUET D'HERBES



Difficulté
Facile



Préparation
5 min



Marinade
30 min



Temps Total
35 min

Persil
Ciboulette
3 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre
balsamique noir
Fleur de sel, poivre

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

1 gousse d'ail
1 échalote
2 c. à s. de chutney de tomates
gingembre & piment d'Espelette By Oscar
1 c. à s. de jus de citron

PRÉPARATION

1. Epluchez et coupez en tout petits morceaux l'ail et l'échalote.
2. Lavez et ciselez finement le persil et la ciboulette. Pour la quantité des herbes, dosez en fonction de vos goûts, mais il faut que la quantité soit assez importante pour que la sauce ait un aspect compoté.
3. Dans un récipient, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le vinaigre balsamique, le chutney de tomates et les herbes.
4. Salez, poivrez et laissez confir au minimum 30 minutes jusqu'à obtenir cet aspect compoté.

Utilisez cette sauce revisitée pour assaisonner une salade, un poisson blanc, un carpaccio de boeuf, un ceviche...

LE TIPS BY ØSCAR

Vous pouvez mélanger différents vinaigres pour jouer sur les saveurs et les acidités... Les notes fruitées du vinaigre de cidre, les notes sucrées du vinaigre balsamique blanc, les notes taniques du vinaigre de vin...

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)