

LA VINAIGRETTE DE PIERROT

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 20g vinaigre de vin blanc
- 30g huile de caméline
- 5g huile de noix
- 10g huile d'olive
- Poivre
- Sel
- 20g échalotes
- 5g de vieux vinaigre balsamique
- 8 branches de ciboulettes



1 Verser dans l'ordre dans un bol :
le vinaigre de vin blanc, huile de caméline, huile d'olive,
huile de noix, balsamique

2 Délayer à l'eau ou au bouillon de légumes
Ajouter ensuite les échalotes, la ciboulettes et assaisonner.
Bien mélanger avec un fouet

3 Verser la vinaigrette sur la salade.

4 Pour la salade on a utilisé de la salade à tondre, du cerfeuil, du
cresson, des chrysanthèmes, des feuilles de chênes, de la roquettes,
des orties, des radis, des croûtons, et un oeuf à la coque.



... ET BON APPÉTIT.

Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - info@leperolles.ch - www.leperolles.ch