

Oli d'Oliva i vinagreta Echalite .



Ingrédients:

- 2 brins de Persil.
- 1 cuil à café de Ciboulette.
- 2 pincées de Sel.
- 1 pincée de Poivre.
- 2 cuil à soupe de Moutarde.
- 10 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.
- 5 cuil à soupe de Vinaigre de Vin.
- 50 g Échalotes françaises.

Préparation:

- Laver le persil et la ciboulette.
- Éplucher et émincer l'échalote en fines lamelles.
- Mixer l'échalote et la ciboulette.
- Dans un bol, verser les herbes hachées, y ajouter la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre.
- Bien mélanger le tout.
- Pour finir, mélanger cette préparation avec l'huile d'olive que vous ajouterez en filets.

Conseil:

- Cette vinaigrette à l'huile d'olive et à l'échalote accompagne parfaitement salades vertes, fruits de mer crus ou salade de lentilles.