

Sauce salade


Difficulté : 

Bio : 

Local : 

Temps : 

Label : 

Fait maison : 

pour 10 convives Adolescents - 55 gr.



Ingrédients	Quantité
- Huile colza	0.300 litre
- Eau <i>brut</i>	0.100 litre
- Moutarde <i>déshydraté</i>	0.050 kg
- Vinaigre de vin	0.050 litre
- Vinaigre de cidre	0.050 litre
- Fleur de sel de Guérande IGP <i>déshydraté</i>	0.004 kg

Progression de la recette

- Déconditionner et réaliser les préparations préliminaires;
- Peser et mettre tous les ingrédients sauf l'eau dans un récipient haut;
- Émulsionner avec un mixeur plongeant en ajoutant l'eau pour l'alléger, réserver au froid.

Grammage portion (1 pers.) : 55 g

Coût portion (1 pers.) : 0.07 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 0.37 g

Lipides : 30.72 g (*dont ajoutés : 2.13 g*)

Glucides : 0.19 g (*dont sucres : 0.08 g*)

P / L : 0.01

Energie : 278.65 Kcal

1164.76 Kj

Calcium : 7.65 mg

Sel : 712.86 mg

Allergènes :

- *Présence : moutarde, sulfites.*

- *Trace : aucun*