Sauce Vinaigrette Maison

Pour une sauce vinaigrette :

- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne**
- **3 pincées de sel**
- **2 tours de moulin à poivre**
- **1 cuillère à café de vinaigre de vin**
- **1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
- **10 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou arachide)**
- **5 cuillères à soupe d'huile d'olive**

1. Dans un bol, ajouter les 6 premiers ingrédients dans l'ordre de citation puis mélanger.

2. Ajouter petit à petit l'huile de tournesol en remuant énergiquement jusqu'à ce que le tout se lie parfaitement.

3. Faire de même avec l'huile d'olive : c'est prêt !

   Une recette de base qui vous servira pour assaisonner l'ensemble de vos salades.
   Il est possible d'en faire une grosse quantité et de la conserver dans un récipient adéquat pendant une semaine au réfrigérateur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !