



6 sauces et vinaigrettes à salade maison !

RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 1/2 À 1 1/4 TASSE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce Ranch (1 tasse)

- ½ tasse de mayonnaise
- ½ tasse crème sûre
- 1 c. thé de poudre d'oignon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé basilic séché
- 1 c. thé d'aneth frais, haché
- ¾ c. thé de sel
- Poivre

Sauce César (1 1/4 tasse)

- 1 tasse de mayonnaise Hellmann's
- 1 grosse gousse d'ail, haché finement
- ¼ à 1/3 de tasse de parmesan, râpé finement
- 2 c. table de lait
- 1 c. table de jus de citron frais
- Sel et poivre au goût

Vinaigrette à l'asiatique (3/4 tasse)

- 2 c. table de sauce soya
- ½ tasse d'huile de canola
- 3 c. table de vinaigre de riz
- 1 c. table d'huile de sésame pur
- 1 c. table de jus de citron
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 3 c. table de sirop d'érable
- 1 c. thé de sriracha
- 1 c. table de gingembre frais, haché finement

Vinaigrette à la grecque (1 ¼ tasse)

- 160 ml d'huile d'olive
- 120 ml de vinaigre de cidre
- 60 ml de sirop d'érable
- 60 ml de jus de citron
- 2 c. thé d'ail confit
- 4 c. thé d'origan séché
- ½ c. thé de sel
- Poivre

Sauce crémeuse au citron et crème fraîche (1/2 tasse)

- ½ tasse de crème fraîche
- Le zeste d'un citron
- 2 c. table de jus de citron frais
- 1 ½ c. table de moutarde de Dijon
- Sel et poivre

Sauce Catalina (¾ tasse)

- 1/3 tasse de ketchup
- 1/3 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1/3 tasse d'huile de canola
- 1 c. thé de paprika
- ½ c. thé de poudre d'oignon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé de sauce Worcestershire
- Sel et poivre

Préparation

Marche à suivre sauce Ranch :

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Se conserve quelques jours au réfrigérateur

Marche à suivre sauce César :

1. Mélanger les ingrédients, idéalement au pied-mélangeur pour que le tout soit vraiment crémeux.
2. Se conserve 7 à 10 jours au réfrigérateur.

Marche à suivre vinaigrette à l'asiatique:

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Se conserve longtemps au réfrigérateur. L'huile peut figer un peu, il suffit de la laisser tempérer pour qu'elle retrouve sa forme liquide.

Marche à suivre vinaigrette à la grecque:

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Se conserve longtemps au réfrigérateur. L'huile peut figer un peu, il suffit de la laisser tempérer pour qu'elle retrouve sa forme liquide.

Marche à suivre sauce crémeuse au citron et crème fraîche:

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Se conserve quelques jours au réfrigérateur.

Marche à suivre sauce Catalina :

1. Mélanger tous les ingrédients.