Vinaigrette aux oeufs

sauce paleo

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 2 œufs
- 15 cl d’huile d’olive
- Le jus de 1 citron
- 2,5 cl de tamari
- Persil
- Coriandre
- Ciboulette

- Cerfeuil
- Sel, poivre

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Faites cuire les œufs sur le tamis du Vitaliseur pendant 6 minutes. Faites-les refroidir aussitôt et écalez-les.
3. Dans un bol fouettez les œufs et le jus de citron, puis ajoutez le tamari. Rectifiez l'assaisonnement.
4. Montez la vinaigrette à l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une petite émulsion. Ajoutez les herbes préalablement lavées et hachées. Salez et poivrez.
5. Fouettez énergiquement.

Cette sauce a été réalisée par les chefs Emilie et Thomas Roussey pour le magazine 95° #19
Astuces : La quantité d'herbes (environ 40 g ici) et leurs variétés peuvent changer à votre guise. L'été vous pouvez la réaliser avec du basilic, par exemple. Cette vinaigrette peut assaisonner des gaspachos, des poissons, des légumes et des viandes.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises