

SAUCE GRIBICHE

Mars 2004 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 10 cornichons au vinaigre
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 6 cuillères à soupe d'huile (Arachide ou colza)
- ★ 3 brins de persil
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ 10 tiges de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Jatte

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,95 € (Soit 0,49 € par personne)



Recette :

Égoutter et hacher les cornichons menus. Ciseler finement les différentes fines herbes (Cerfeuil, ciboulette et persil). Porter à ébullition une casserole d'eau, y plonger les œufs et laisser frémir 10 minutes. Les rafraîchir, les écaler, les couper en deux et séparer les jaunes des blancs. Dans une jatte, mettre les jaunes, la moutarde et piler pour faire une pâte lisse, ajouter l'huile, le vinaigre, homogénéiser. Hacher les blancs d'œufs finement, ajouter à la préparation ainsi que les cornichons et les fines herbes ciselées. Saler, poivrer, et bien mélanger.

Sert à assaisonner notamment la tête de veau, la langue de veau,