

Vinaigrette au Floc de Gascogne

Légèrement acidulée, cette petite sauce au Floc de Gascogne apportera un vent de douceur à vos salades d'été !

Recette créée par Qualité Landes

Ingrédients

- 10cl de Floc de Gascogne Rouge AOC
- 10cl d'huile d'olive
- 5cl de vinaigre de vin rouge
- 1 échalote
- Sel/Poivre

Étapes

- Étape n° 1
Dans un bol : Mettre une pincée de sel et de poivre. Ajouter le Floc de Gascogne et le vinaigre. Remuez.
- Étape n° 2
Ciselez une échalote finement et ajoutez-la dans le bol.
- Étape n° 3
Verser l'huile d'olive. Mélangez.