

Sauce chien

Atelier culinaire du **27 avril 2026** animé par **Patrice Bengon**



X 4



10 mn



mn

Ingrédients

- 1 **oignon**
- 2 **échalotes**
- 3 **cives** ou petits oignons blancs
- 2 **gousses d'ail**
- 4 **branches de persil**
- 1 **citron**
- 1/2 **piment fort**
- 1 **piment végétalien**
- 1 c à c de **vinaigre**
- 15 cl d'**huile**
- 2 c à s d'**eau chaude**
- **Sel et poivre**

Préparation

1. Peler l'oignon, les échalotes et les cives, les hacher finement ainsi que le persil et les piments, écraser l'ail puis verser le tout dans un bol
2. Presser le citron au-dessus du bol, saler et poivrer
3. Ajouter le vinaigre et l'huile et bien remuer
4. Ajouter l'eau chaude et bien émulsionner

Observations