



## **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.