



# RECETTE

## Sauce à salade (pour 6 personnes)

### Ingrédients

1 cuillère à café de moutarde forte (moutarde de Dijon)  
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne (moutarde en grains)  
2 cuillères à soupe de vinaigre aux herbes  
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique  
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol extra vierge  
poivre, sel et sel d'ail

### Préparation

Mettez les cuillères de moutarde dans un bol  
Versez les cuillères de vinaigre et diluez la moutarde  
Ajoutez l'huile et mélangez bien  
Salez et poivrez à votre convenance

A la ferme Mâchefer à Versoix,  
on extrait 30 à 40 % d'huile des  
graines de tournesol en pression  
à froid.