



La Ciboulette

Je suis riche en sels minéraux et vitamines (A-C-K). Je suis antioxydante.

Je parfume la sauce tartare, les fromages blancs, les salades, les omelettes, les soupes.

Je peux aromatiser une crème fraîche battue pour accompagner des bâtonnets de crudité.

Je suis pratique pour fermer des aumonières.

Sachez aussi que mes fleurs sont comestibles.

Il est mieux de m'ajouter au dernier moment dans les préparations car je perds rapidement mon goût.

Quelques recettes

- **MAYONNAISE AUX FINES HERBES**

Mixez - 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre et battre 10 secondes

- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 2 tasses de moutarde

Ajouter sel et poivre - 1 cuillère à café de sucre et remixez 5 secondes

- 2 cuillères à soupe de basilic finement haché
- 2 cuillères à soupe d'origan ciselé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette coupée finement

Sans arrêter de mixer, ajoutez 1 tasse d'huile d'olive ; on doit obtenir un mélange épais. Puis ajouter lentement ¼ de tasse de yaourt.

- **SAUCE TARTARE**

- Ajoutez à la mayonnaise :
- 5 brins de persil
 - 5 brins de cerfeuil haché
 - 10 brins de ciboulette hachés
 - 1 cuillère à soupe de câpres
 - 1 échalotte finement hachée
 - 2 œufs durs hachés
 - sel et poivre

Si vous voulez faire votre mayonnaise vous-même : versez 2 jaunes d'œuf et 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à café de moutarde forte (les différents ingrédients doivent être à même température) ; mélangez rapidement au fouet et ajoutez progressivement de l'huile. Fouettez énergiquement.

Bon appétit !

