

Matthieu Mazoyer, Chef du restaurant

« Le Millésime » à Chambolle-Musigny

Vinaigrette aux agrumes !

INGREDIENTS

- 🍋 2 oranges
- 🍋 2 pamplemousses
- 🍋 2 citrons verts
- 🍋 1 citron jaune
- 🍋 10 g de sel
- 🍋 1 cuillère à soupe de sauce soja salé
- 🍋 1 pincée de poudre de curcuma
- 🍋 20 cl d'huile d'olive
- 🍋 Poivre

DEROULE DE LA RECETTE

Pour commencer la recette, laver préalablement tous les agrumes, puis les zester à l'aide d'une microplane ou d'un zesteur.

Presser les agrumes puis rassembler tous les jus obtenus dans une casserole. Faire réduire de moitié pour obtenir ainsi la base de la vinaigrette.

Ajouter le sel, une pincée de curcuma et une cuillère à soupe de sauce soja salé. Fouetter le tout. Puis verser en filet, l'huile d'olive dans le jus d'agrumes tout en fouettant.

Ajouter les zestes d'agrumes réservés au frais et deux tours de moulin à poivre.

C'est prêt à déguster !