



Salsa verde

Ingédients

- 2 œufs durs
- 1 poignée de feuilles de céleri
- 1 botte de persil
- 1 cuillère à soupe de câpres à l'huile
- 4 oignons borettane à l'huile d'olive
- 1 petite carotte
- 1 anchois
- 1 càs de vinaigre balsamique traditionnel DOP de Modène
- 2 càs d'huile d'olive extra vierge
- sel, poivre

Préparation

- Mixer finement les œufs durs avec le persil, les feuilles de céleri, les câpres, les oignons, la carotte et l'anchois.
- Verser la préparation dans un saladier et y ajouter le sel et le poivre puis le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.
- Bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur une demi-heure.
- Servir avec du poisson à la vapeur, des légumes à la vapeur, avec des carpaccios ou sur des toasts.
- Pour rendre la sauce moins piquante, il suffit de ne pas ajouter l'anchois.