

TREMPETTES ET VINAIGRETTES.
A utiliser avec ma Recette de Mayonnaise de Base.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-09-24

Ces Recettes sont très simple à faire et ils utilisent toutes ma Recette de Mayonnaise de Base.

Temps de Préparation; 5 Minutes

Temps de Cuisson; 0 Minute

Pour faire ces Trempettes et Vinaigrettes vous devez en premier faire ma Recette de Mayonnaise de base le jour d'avant, ou simplement utiliser de la Mayonnaise ordinaire du magasin. Simplement additionner les épices recommandées a 1 a 2 tasses de ma Recette de Mayonnaise pour faire les DIPS et Vinaigrettes ci bas. Les épices ci bas mélanger avec seulement une tasse de Mayonnaise donneront des recette très épicé et avec deux tasses de Mayonnaise donneront des recettes très douces. Donc ajuster la quantité de Mayonnaise dépendant de vos goûts pour faire les recettes ci bas. Moi j'ai toujours préféré n'utiliser q'une tasse de ma Mayonnaise de base pour faire mes Recettes de Trempettes et de Vinaigrettes.

A noter que le mot épicé ici ne veut pas dire Piquant mais seulement avec beaucoup de Goût.

TREMPETTE CESAR A L'AIL & VINAIGRETTE.

- 2 C.A. Table de Vinaigre Blanc. **(Pour les Vinaigrettes seulement)**
- 1 C.A. Thé d'épices de Salade César ou Herbes pour Salade.
- ¼ C.A. Thé de Poivre de Citron.
- 1 C.A. Thé de Poudre D'ail.
- 1 Pincé de Sauge moulue.
- 1 C.A. Thé de Coriandre.
- 2 C.A. Thé de Fromage Parmesan râpé.



Broyer et bien mélanger toutes les épices ci hauts (Excepté le fromage Râpé) et mélanger les épices et le Fromage Râpé avec une ou deux tasse de ma Mayonnaise de Base ou a de la Mayonnaise de votre choix. Bien mélanger et servir. Si vous trouvez le mélange trop épais ajouter y quelques goûtes d'eau, ou de vinaigre un du jus de citron.

TREMPETTE B.B.Q.

- ½ C.A. Thé de Poivre de Citron.
- ¼ C.A. Thé de Poudre D'ail.
- 1 C.A. Thé de Paprika Mexicain.
- ¼ C.A. Thé de Piment de Cayenne.
- ½ C.A. Thé de mon mélange d'épice de Poulet B.B.Q.



Broyer et bien mélanger toutes les épices ci hauts et les mélanger avec une ou deux tasse de ma Mayonnaise de Base ou a de la Mayonnaise de votre choix. Bien mélanger et servir. Si vous trouvez le mélange trop épais ajouter y quelques goûtes d'eau, ou de vinaigre un du jus de citron.

TREMPETTE AU CORNICHON & VINAIGRETTE.

- 2 C.A. Table de Vinaigre Blanc. **(Pour les Vinaigrettes seulement)**
- ¾ C.A. Thé de Aneth en Herbes. (Dill weeds)
- 1 Pincé de Thyme.
- 1 Pincé de Sel de Celerie.
- 1 Pincé de Poivre Blanc.
- 1 C.A. Thé de Coriandre.
- 1 C.A. Thé de Base de Poulet en poudre.



Broyer et bien mélanger toutes les épices ci hauts et les mélanger avec une ou deux tasse de ma Mayonnaise de Base ou a de la Mayonnaise de votre choix. Bien mélanger et servir. Si vous trouvez le mélange trop épais ajouter y quelques goûtes d'eau, ou de vinaigre un du jus de citron.

TREMPELETTE ITALIENNE ET VINAIGRETTE.

- 2 C.A. Table de Vinaigre Blanc. **(Pour les Vinaigrettes seulement)**
- 1 C.A. Thé mélange d'épice Italienne.
- 1 Pincé d'Origan moulu.
- ¼ C.A. Thé de Sel d'Oignon.
- 1 Pincé de Poivre Blanc.
- 1 C.A. Thé de Coriandre.



Broyer et bien mélanger toutes les épices ci hauts et les mélanger avec une ou deux tasse de ma Mayonnaise de Base ou a de la Mayonnaise de votre choix. Bien mélanger et servir. Si vous trouvez le mélange trop épais ajouter y quelques goûtes d'eau, ou de vinaigre un du jus de citron.

TREMPETTE GRECQUE ET VINAIGRETTE.

- 2 C.A. Table de Vinaigre Blanc. **(Pour les Vinaigrettes seulement)**
- 1 ½ C.A. Thé de mélange d'épice Grecque ou d'assaisonnement pour Salade Grecque.
- 1 Pincé de Moutarde Moulue.
- ¼ C.A. Thé de Sel d'Oignon.
- 1 Pincé de Sauge moulue.
- 1 C.A. Thé de Coriandre.
- 1 C.A. Thé de Base de Poulet en poudre.



Broyer et bien mélanger toutes les épices ci hauts et les mélanger avec une ou deux tasse de ma Mayonnaise de Base ou a de la Mayonnaise de votre choix. Bien mélanger et servir. Si vous trouvez le mélange trop épais ajouter y quelques goûtes d'eau, ou de vinaigre un du jus de citron.

Utilisez un broyeur pour épices avant de les utiliser dans ces recettes. Ce que je fais est que je mesure toutes les épices pour faire une recette et je les broie ensemble, puis après je les mélange avec la Mayonnaise.

(Voir la photo ci bas)



Maintenant je suis certain que vous avez appris comment vous pouvez faire vos propres recettes pour Trempelettes et Vinaigrettes en utilisant ma Recette de Mayonnaise de base. Ma recette de Mayonnaise est plus de santé et est parfaite pour compléter dans ces recettes.

Toutes les recettes ci hauts ne sont que quelques exemples de ce que vous pourrez faire avec ma Recette de Mayonnaise de Base. Je suis certain que vous pourrez en faire beaucoup plus que ça, vous n'avez qu'à donner libre a votre imagination. Ma recette de Mayonnaise de Base ainsi que les DIPS et VINAIGRETTES sont aussi excellente pour être utilisé dans vos sandwichs, Soumarins, Tacos et Tortillas.

La chose la plus importante de toutes, est d'avoir du Plaisir à les faire, et je vous souhaite a tous une Longue Vie remplie de repas de santé.

BON APETIT.