

## SALSA VERDE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de basilic 450g

### INGRÉDIENTS

5  
dl



- 1 oignon
- 4 gros cornichons
- 3 brindilles de menthe (feuilles)
- 2 c.à.s. de moutarde de Dijon
- ½ dl de vinaigre de vin blanc
- ½ dl de vinaigre balsamique
- 80 g de câpres
- 100 g d'anchois
- 2 dl d'huile d'olive
- 20 g de sauce Worcestershire
- 30 g de purée de basilic Bresc
- ¼ bouquet de persil
- ¼ bouquet d'estragon
- sel et poivre selon votre goût

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Émincer l'oignon finement, hacher les cornichons, la menthe, le persil, l'estragon et les câpres.

Couper l'anchois finement.

Bien mélanger tous les ingrédients, saler et poivrer et laisser infuser toute une nuit.