**Vinaigrette au thermomix**

[Une image contenant alimentation, intérieur, frais

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/08/vinaigrette-au-thermomix-p1020649-r-copy.jpg) **Pour 1 pot de Vinaigrette**

**- 60 g de moutarde (1)**  
**- 1 càc de sel**  
**- 1 càc d'origan séché (1)**  
**- 70 g de vinaigre (1)**  
**- 240 g d'huile (1)**  
**- Poivre du moulin**

Mettre dans le bol de l'appareil la moutarde, le sel, l'origan.  
Verser le vinaigre et l'huile.  
Poivrer au goût.  
Mixer **2 minutes - vitesse 4** puis **quelques secondes en vitesse 10**.  
Verser la vinaigrette dans un pot avec couvercle et la conserver au réfrigérateur.  
L'émulsion va se séparer, il suffira de secouer le pot pour lui redonner son onctuosité.