**Vinaigrette au thermomix**

 **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.