

Vinaigrette César santé

- La délicieuse recette facile de vinaigrette César santé!



Ingrédients :

- 1/3 de tasse (85 ml) de yogourt
- 1/2 cuillère à soupe de Parmesan rapé
- 2 cuillères à thé de **sauce Worcestershire**
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- 1/2 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- Sel et poivre (au goût)
 - Je recommande le sel rose de l'Himalaya pour son fort goût de sel avec moins de sodium
- 1 cuillère à soupe + 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 2 à 3 cuillères à thé d'eau fraîche

Préparation :

1. Combinez tous les ingrédients (sauf l'eau) dans un pot Masson et bien secouer.
2. Ajouter l'eau graduellement en mélangeant avec une fourchette jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

Si vous préférez, voici la classique **recette secrète de vinaigrette César style Renée Gourmet**.

“ *Pour tous ceux qui ont décidé que ce printemps, ça allait être beaucoup de salade au poulet sans vinaigrette, voici une alternative intéressante à la vinaigrette César traditionnelle :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)