

Vinaigrette miel et moutarde de Dijon

- Une excellente vinaigrette au miel et moutarde de Dijon!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de vin blanc
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 de tasse + 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans une tasse à mesurer, ou encore mieux, dans un *mixeur* à vinaigrette, mélanger tous les ingrédients.
2. Ajouter le sel et le poivre au goût.
3. Conserver au réfrigérateur.

“ C'est une super de bonne vinaigrette qui aide à donner de l'originalité et du goût à vos salades.
À essayer!

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