

# Vinaigrette César (style Renée's Gourmet)

- La recette secrète de vinaigrette César (style Renée's Gourmet)



## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de mayonnaise Hellmans
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 2 cuillères à table (30 ml) de jus de citron
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la sauce soit homogène.
2. Elle peut se conserver 1 mois au réfrigérateur.

Tant qu'à faire sa propre vinaigrette, les **croûtons maison** sont vraiment le fun à préparer et délicieux.

“ *Le secret d'une bonne salade César est vraiment dans la vinaigrette et ça tombe bien parce que je vais vous montrer comment en faire une ridiculement bonne de façon très simple.*

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