

Vinaigrette grecque

- La recette de vinaigrette grecque indispensable et facile à faire!



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 2 cuillères à table (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- Le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail émincée et pressée
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'origan frais
- Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

1. Dans un pot Masson, ou tout autre pot avec un couvercle, mélangez tous les ingrédients.
2. Fermer le couvercle et brasser vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Ajuster le goût avec le sel et le poivre.
4. Vous pouvez le conserver au réfrigérateur pendant une bonne semaine.

Source : [littlebroken](#)

“ *Ce soir, préparez-vous une bonne salade rafraîchissante, mais au lieu d'utiliser la vinaigrette de l'épicerie, préparez-vous une bonne vinaigrette grecque maison. Ça fait toute la différence et c'est vraiment rapide...* ”

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