

metro



Vinaigrette César

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 4 Votes

500 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 Gousses d'ail, hachées fin

45 ml (3 c. à soupe) Vinaigre de vin blanc

45 ml (3 c. à soupe) Fromage parmesan

15 ml (1 c. à soupe) Moutarde de Dijon

10 ml (2 c. à thé) Câpres, hachées fin

10 ml (2 c. à thé) Sauce Worcestershire

10 ml (2 c. à thé) Jus de citron

Préparation

Dans un bol moyen, bien mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile et le yogourt.

Incorporer peu à peu l'huile en un mince filet, tout en fouettant.

Incorporer doucement le yogourt. Ne pas trop mélanger pour éviter que le yogourt ne se sépare.

Source : Veggie Cuisine

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

5 ml Miel
(1 c. à thé)

2 ml Poivre noir concassé
(1/2 c. à thé)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

125 ml Huile d'olive
(1/2 tasse)

250 ml Yogourt
(1 tasse)
