

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Vinaigrette à l'érable

Ingrédients :

- ½ tasse Vinaigre de vin blanc
- 1 ½ tasse Huile de canola ou végétale
- 1 cuillère à soupe Moutarde de Dijon
- ½ tasse Sirop d'érable clair
- 2 Échalottes, coupé en petits morceaux
- 1 cuillère à thé Poivre
- 1 cuillère à thé Sel

Marche à suivre :

1. Déposer tous les ingrédients dans un malaxeur et mélanger à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Transférer la vinaigrette dans un contenant avec couvercle.
3. Créez-vous une salade de votre choix et arroser de vinaigrette. Bon appétit !

À NOTER : la vinaigrette peut se conserver au frigo le temps d'une semaine.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/03/attention-petits-plaisirs-pour-becs-sucres.html>