

Temps de cuisson : aucun

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile



Sauce style César végane

Ingrédients :

- ½ tasse d'huile d'olive
- 1/8 tasse de lait d'avoine ou de soya
- 2 c. thé de jus de citron frais
- Zeste d'un demi-citron
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement
- 2 c. thé de cidre de pomme
- 1 ½ c. thé de ketchup
- 1 c. thé de moutarde de Dijon
- 2 c. table de flocons de levure alimentaire
- 1/2 c. thé de sel
- Poivre au goût

Marche à suivre:

1. Fouetter tous les ingrédients dans un bol.
2. Conserver au réfrigérateur. Brasser au besoin avant de servir.