

vinaigrette



Ingrédients RECETTE SIMPLE DE VINAIGRETTE AU MIEL SANS HUILE :

- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (ou de vinaigre de cidre pour une saveur plus douce)
- 1 gousse d'ail (optionnel), finement hachée
- Sel et poivre, au goût

Instructions

- Dans un bol, mélangez le miel et la moutarde de Dijon jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Ajoutez le vinaigre balsamique et mélangez bien pour incorporer les ingrédients.
- Si vous aimez l'ail, ajoutez la gousse d'ail hachée à la préparation.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre, selon vos goûts.
- Utilisation
- Cette vinaigrette douce et légèrement sucrée accompagne très bien les salades de légumes, de fruits ou de céréales, peut être aussi utiliser pour broser des viandes blanches dans une grillade