

Vinaigrette de base (Bedon Gourmand)

J'ai pris cette vinaigrette chez Ricardo. Toute simple mais très bonne. Nous avons fait l'ajout de miel car le goût était trop prononcé pour nous.

Ingrédients

- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 4 c. à thé à 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou rouge ou balsamique (j'ai mis 4 c. à thé de balsamique)
- 1 c. à soupe de miel pour une double recette (notre ajout)
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 petite gousse d'ail, hachée finement (facultatif)
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.
2. Servir avec une laitue au choix

Temps de préparation: 5 minutes

Portions: 4

Source: [Ricardo](#)