

LA MEILLEURE VINAIGRETTE BALSAMIQUE

RENDEMENT: 3/4 tasse de vinaigrette

PRÉPARATION: 5 minutes

La meilleure recette de vinaigrette balsamique - Une vinaigrette simple avec une saveur fabuleuse. Riche, piquant et acidulé! Seulement 6 ingrédients nécessaires.

Ingrédients:

1/4 tasse de vinaigre balsamique vieilli

1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge

2-3 cuillères à soupe de miel(ou de sirop d'érable)

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

1/2 cuillère à café de thym séché

1 gousse d'ail émincée

Sel et poivre

Instructions:

Verser le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de miel, la moutarde de Dijon, le thym séché et la gousse d'ail dans un bocal. Assaisonnez avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu.

Placez le couvercle sur le pot et agitez vigoureusement pour combiner. Une fois lisse, goûtez. Ensuite, ajoutez plus de miel ou de sel si nécessaire.

[Imprimer](#)