

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