

Idées de vinaigrettes pour vos salades

Pour les proportions, à doubler, à tripler ou plus si nécessaire !

Vinaigrette à l'orange



- 3 C.àS. de jus d'orange
- 4 C.àS. d'huile de tournesol
- 1 C.àC. de moutarde
- 1 C.àC. de ciboulette

Vinaigrette italienne



- 6 C.àS. de jus de citron
- 6 C.àS. d'huile d'olive
- 4 tomates séchées
- origan

Vinaigrette fruitée

- 2 C.àS. de vinaigre de framboise
- 4 C.àS. d'huile de colza
- 5 fraises mixées



Vinaigrette classique

- 2 C.àS. de vinaigre balsamique
- 4 C.àC. d'huile de colza
- 1 C.àC. de moutarde
- 1 C.àC. de miel
- 1 échalotte

Vinaigrette asiatique

- 4 C.àS. de vinaigre de riz
- 2 C.àS. d'huile de sésame
- 1 C.àC. de tamari
- 1 C.àC. de gingembre râpé



Vinaigrette piquante

- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 C.àS. d'huile de lin
- 1 C.àC. de basilic haché
- 1 C.àC. de tomates coupées en petits dés

