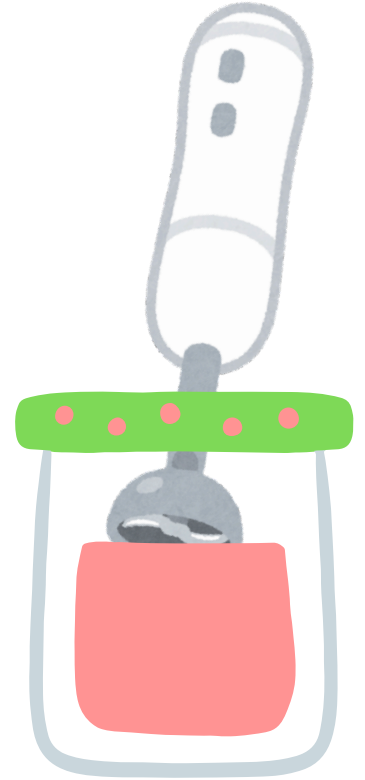




Vinaigrette crémeuse d'été

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) d'huile végétale
- 75 ml de jus de citron
- 30 ml (2 c. à s.) de sirop aigre-doux aux baies d'aronia
- (ou sirop forestier de votre choix)
- ½ oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 1 zeste de citron
- 10 ml (2 c. à thé) de fleurs sauvages, de marguerite broyée
- ou de sapin moulu (au choix)
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre
- 30 ml (2 c. à s.) de mayonnaise du commerce



Méthode

1. Mettre tous les ingrédients dans un contenant allongé ou un bol profond, sauf la mayonnaise.
2. Passer le **piéd mélangeur** pour faire épaissir, en partant du fond du récipient et en remontant lentement vers le haut.
3. Ajouter la mayonnaise seulement **à la fin** (pour permettre à la vinaigrette de rester liée plus longtemps).

Notes et suggestions

- Si vous n'avez pas tous les forestibles de la liste, ce n'est pas grave, mettez les herbes que vous aimez. Vous pouvez ajuster la quantité selon vos goûts.
- Vous pouvez remplacer l'oignon par de l'échalote française ou de l'oignon vert.
- La vinaigrette se conserve au moins sept jours au réfrigérateur. Testez-la après ce délai. Elle est délicieuse avec toutes sortes de laitues et de salades, même la salade de pommes de terre.
- Le sirop aigre-doux aux baies d'aronia lui donne une couleur rose fuchsia très appétissante! Et elle se réalise aussi bien avec les sirops boréaux (sapin ou thé du Labrador).

Marcheur des Bois inc.

351, 102e avenue, St-Côme (Québec) J0K 2B0

info@marcheurdesbois.ca

450 405-8688

