

VINAIGRETTE TOURNEVENT *à la moutarde*

Crémeuse, savoureuse et 100 % québécoise.
Parfaite pour toutes vos salades,
légumes grillés ou marinades.



Astuce Tournevent

Essayez-la avec des légumes rôtis, une salade de quinoa ou comme marinade pour le tofu, le poisson ou le poulet.



10 MINUTES
Préparation



ENVIRON 250 ML
de vinaigrette


TOURNEVENT^{MC}



INGRÉDIENTS

- 2 c. à table de vinaigre de cidre de pomme ou à l'ail noir
- 1 c. à thé de moutarde de dijon ou camerises
- 1 c. à table de fleur d'ail passé au mélangeur
- 1 c. à table d'huile de chanvre Tournevent
- 1 gousse d'ail pelée et passée au mélangeur
- 1 c. à thé de sauce à l'ail noir ou soya tamari
- 5 c. à table d'huile de canola Tournevent pressée à froid
- Une pincée d'épices boréales Les Belles du lac
- Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

-  Dans un bol, mélanger le vinaigre, la moutarde, la fleur d'ail, l'ail et la sauce à l'ail noir ou le soya tamari.
-  Ajouter l'huile de chanvre en fouettant.
-  Incorporer progressivement l'huile de canola tout en fouettant jusqu'à obtenir une texture émulsionnée.
-  Ajouter les épices boréales, puis saler et poivrer au goût.
-  Bien mélanger et servir. ♥

Encore plus
de recettes !
→



Scannez le code
pour découvrir nos
autres recettes et
visiter notre boutique
en ligne. ♥