

- LES RECETTES DE TOURNEVENT -

VINAIGRETTE TOURNEVENT



*Très simple, rapide à préparer
et surtout un goût unique qui sublime
la salade verte en deux coup
de baguette magique.*



Astuce Tournevent

Cette vinaigrette est délicieuse sur toutes les salades vertes, les légumes rôtis, les céréales froides ou même en marinade légère pour le poisson, le poulet ou le tofu.



5 MINUTES
Préparation



ENVIRON 125 ML
de vinaigrette


TOURNEVENT^{MC}



À cuisiner
avec votre
récolte
du jour !



INGRÉDIENTS



- 10 ml Sauce à l'ail noir Le Chemin 9
- 10 ml Vinaigre balsamique camerises Mistouk
- 10 ml Vinaigre de Xérès ou vinaigre de vin rouge
- 60 ml Huile végétale de canola Tournevent

PRÉPARATION



-  Vous mettez tous les ingrédients dans un bocal.
-  Vous fermez et vous brassez vigoureusement pendant quelques secondes.
-  Votre vinaigrette Tournevent est prête!
-  Votre salade va devenir la vedette de votre souper.



Le petit secret de cette vinaigrette, c'est la sauce à l'ail noir ou sinon la sauce soya tamari.



C'est un parfait équilibre entre rondeur et acidité. Il y a ce goût relevé, très umami, de la sauce d'ail noir qui apporte aussi le sel et c'est pourquoi on a pas besoin d'en ajouter.



Quand vos invités vous demanderont quelle est cette vinaigrette, vous pourrez leur dire que c'est une *recette de Tournevent!*

Encore plus
de recettes !



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

www.tournevent.ca