

Vinaigrette de pommes

- La meilleure recette de vinaigrette de pommes! Humm :)



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de pommes rouges coupées en quartiers
- 1 échalote française ou de Sainte-Anne haché finement
- 1 cuillère à soupe et demie de cassonade
- 1 cuillère à soupe de **moutarde de Dijon**
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de jus de pommes
- 3/4 de tasse (190 ml) d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Une pincée de sel

Préparation :

1. Ajouter tous les ingrédients dans le mélangeur et mettre en purée.
2. Se conserve dans un contenant hermétique pendant environ 2 semaines au réfrigérateur.



Ça vous tente d'essayer quelque chose de nouveau comme vinaigrette? Voici un mélange vraiment bon, original et facile à préparer...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

