

# Vinaigrette des Mille-Îles

- La meilleure recette de vinaigrette des Milles-Îles maison...



PRÉPARATION  
5 MIN

TEMPS TOTAL  
5 MIN

PORTIONS  
3/4 DE TASSE

## Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- 2 cuillères à soupe de ketchup (**Faire votre Ketchup maison style Heinz**)
- 2 cuillères à soupe de **relish**
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de paprika
- 1/4 de cuillère à thé de **poudre d'ail**
- Quelques gouttes de **sauce Worcestershire**
- Quelques gouttes de sauce piquante (Tabasco, Redhot)

## Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Conserver au frais.
3. Utiliser sur vos salades, sandwichs, burgers ou même en trempette.

“ Essayez cette excellente vinaigrette... ça ressemble un peu à de la sauce à Big Mac, mais pour la salade. Très bon et très facile à faire :) ”