

# metro



## Vinaigrette César

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 4 Votes

500 ML | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

2 Gousses d'ail, hachées fin

45 ml (3 c. à soupe) Vinaigre de vin blanc

45 ml (3 c. à soupe) Fromage parmesan

15 ml (1 c. à soupe) Moutarde de Dijon

10 ml (2 c. à thé) Câpres, hachées fin

10 ml (2 c. à thé) Sauce Worcestershire

10 ml (2 c. à thé) Jus de citron

### Préparation

Dans un bol moyen, bien mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile et le yogourt.

Incorporer peu à peu l'huile en un mince filet, tout en fouettant.

Incorporer doucement le yogourt. Ne pas trop mélanger pour éviter que le yogourt ne se sépare.

Source : Veggie Cuisine

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

**5 ml** Miel  
**(1 c. à thé)**

---

**2 ml** Poivre noir concassé  
**(1/2 c. à thé)**

---

**2 ml** Sel  
**(1/2 c. à thé)**

---

**125 ml** Huile d'olive  
**(1/2 tasse)**

---

**250 ml** Yogourt  
**(1 tasse)**

---