Vinaigrette à l'alsacienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- *1 cc de Raifort d'Alsace râpé Nature*
- *1 cc de Mayonnaise d'Alsace*
- *2 cc de Moutarde d'Alsace douce*
- *3 c. à s. d'huile de colza*
- *2 c. à s. de vinaigre Melfor*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Dans un saladier, mettre le vinaigre Melfor.
- Ajouter le raifort, la mayonnaise, la moutarde. Saler et poivrer à votre convenance.
- Mélanger pour émulsionner la moutarde avec le vinaigre, ce qui permet de dissoudre le sel.
- Ajouter l'huile de colza progressivement tout en mélangeant.
- Idéale pour assaisonner une salade verte, une salade de pommes de terres, une salade de carotte ou de céleri.