

Vinaigrette citronnée

sauce pour entrées délicates

Ingrédients pour 1 personne

- Le jus d'un citron ou 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde
- optionnel : 1 cuillère à café de miel, ail, échalote...

Préparation 5 minutes

- Presser le citron et verser le jus dans un bol
- Ajouter la moutarde, le miel et l'huile
- Mélanger la sauce est prête
- L'assaisonnement, les graines, les oléagineux, les épices sont aux choix selon votre entrée et vos envies

Accompagnement

- Vous pouvez préparer cette sauce pour agrémenter des entrées comme des carottes rappées aux amandes, des artichauts, de la salade verte,..

Diétôdélites