

VINAIGRETTE LIN & MIEL

 pour 4 personnes

 10 mn

 0 mn

Ingrédients :

6 cuil. à soupe **huile de lin**

1 cuil. à café miel

1 cuil. à soupe vinaigre

1 cuil. à soupe vinaigre balsamique

1 cuil. à café sel

1 cuil. à café moutarde

1/2 gousse d'ail râpé

1 cuil. à café oignon finement haché

Préparation :

1. Hacher finement l'oignon, presser la 1/2 gousse d'ail.

2. Mettre tous les ingrédients dans le mixer. Deux, trois pressions pour bien mélanger le tout.

Avec sa saveur de noisette, l'huile de lin joliment dorée est parfaite dans une vinaigrette, en assaisonnement d'un ceviche, d'un tartare de poisson, dans un pesto, un jus ou un caviar d'aubergines.

