


VINAIGRETTE ASIATIQUE

 pour 4 personnes

 10 mn

 0 mn

Ingrédients :

5 cl d'**huile de sésame toasté**

5 cl de vinaigre balsamique

1 c. à s. de moutarde en grains à l'ancienne

1 c. à s. de sauce de soja

1 pointe de gingembre frais râpé

Préparation :

1. Verser dans un bol la moutarde en grains, le vinaigre et l'huile de sésame, rajouter le gingembre râpé et la sauce de soja.
2. Emulsionner l'ensemble, attention surtout à ne pas mettre de sel.

Une vinaigrette fraîche parfaite pour accompagner toutes sortes de salades vertes, laitue, frisée, ou de mâche. Rajouter une touche exotique avec quelques crevettes, dés de concombre et quartiers de mandarine ou orange...