

VINAIGRETTE CHANVRE & Moutarde à l'ancienne



pour 4 personnes



10 mn



0 mn

Ingrédients :

1 cuill. à soupe d'**huile de chanvre**

2 cuill. à soupe d'**huile d'olive**

1 cuill. à soupe de moutarde à l'ancienne

1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique

Sel / Poivre

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger vigoureusement tous les ingrédients.

Avec son goût neutre qui rappelle la noix ou la noisette, on utilise cette huile de couleur verte en assaisonnement d'une salade, d'un carpaccio de cèpes, sur des sashimis de noix de saint-jacques ou encore dans une soupe.

