

Vinaigrette aux agrumes



Découvrez une nouvelle combinaison de saveur à la fois nourrissante et savoureuse avec cette vinaigrette vibrante aux agrumes. Parfait pour garnir une salade d'entrée lors de vos BBQ, ou alors une salade de quinoa à amener en pic-nic.

Préparation 2 min

Cuisson 0 min

Portions 1

Nutrition Facts (per serving)

Calories 95

Lipides 8

Glucides 7

Fibres 0

Protéines 0

Sodium 0

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à table) de jus de pamplemousse fraîchement extrait
- 7.5 ml (½ c. à table) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de cidre
- Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette homogène

Notes



Dominique Longpré – Nutritionniste Diététiste en entreprise
Nutritionniste - Diététiste à St-Lambert