

Vinaigrette Balsamique à l'Ail

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------|---------------|
| - GOUSSE(S) D'AIL | 2-3 |
| - VINAIGRE BALSAMIQUE | 3 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - HUILE D'OLIVE | 4-5 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Palez les gousses d'ail.
- Dans un grand saladier, pressez l'ail puis ajoutez la moutarde, le vinaigre, sel et poivre.
- Fouettez doucement le tout.
- Incorporez ensuite l'huile au fouet.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Coupez la salade sur ce saumon et fatiguez-la afin d'amalgamer le tout.

