

# Vinaigrette Lauraine

Recette de 'Qu'est-ce qu'on mange?' volume 3

## Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) d'huile
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigre
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 1 oignon, haché finement
- 1 gousse d'ail, hachée
- 5 ml (1 c. à thé) de graines de céleri (ou de sel de céleri)
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
- 15 ml (1 c. à soupe) de persil haché
- Sel et poivre

## Préparation

1. Dans un bol, verser l'huile, le vinaigre et le sirop d'érable.
2. Ajouter l'oignon, l'ail, les graines de céleri, la moutarde, le persil et le sel et poivre.
3. Fouetter jusqu'à consistance lisse et homogène
4. Conserver au frigo. La vinaigrette est meilleure le lendemain quand les saveurs ont eu le temps de bien se mélanger.