

Vinaigrette au miel

Du restaurant Café Lézard rue Masson, Montréal

Ingrédients

- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 tasse de miel
- ¼ tasse de vinaigre balsamique
- ¼ tasse de vinaigre de vin rouge
- 2 tasses d'huile de canola
- Sel et poivre
- ¼ tasse de jus d'orange

Préparation

Bien mélanger la moutarde, le miel, les vinaigres, le sel et le poivre.

Au bras mélangeur (ou bien au fouet) incorporer lentement l'huile au mélange pour en faire une mayonnaise bien épaisse.

Ajouter le jus d'orange.

Bon appétit.