

## **Vinaigrette échalotes et miel**

<http://delicesetconfession.blogspot.ca/>

### **Ingrédients**

- 3/4 de tasse d'échalotes françaises hachées très très finement
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à soupe d'huile
- 1/4 de tasse de miel
- 3 c. à soupe comble de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1/4 de tasse d'huile d'olive

### **Préparation**

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile. Y faire dorer les échalotes et l'ail, réduire le feu et poursuivre la cuisson et ajouter le miel. Laissez fondre le miel jusqu'à ce que le mélange ressemble une texture de confit d'oignon. Fermer le feu et ajoutez la moutarde de Dijon, le vinaigre de riz, le vinaigre balsamique et j'huile d'olive. Poivrez.

Mettre le tout au froid pendant 1h. Au sortir du réfrigérateur, passer la vinaigrette au mélangeur à immersion ( le mélangeur à main pour les potages) afin de mousser légèrement.