

Vinaigrette à la fleur d'ail

À part les pestos voici une autre recette savoureuse mettant la fleur d'ail en vedette. Cette vinaigrette est délicieuse avec une salade de tomates et mangue, par exemple.

Les ingrédients

- 1/2 t. huile de tournesol
- 1/4 t. vinaigre de vin blanc
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c.tb. de fleur d'ail hachée
- 1 c.tb d'herbes salées
- 2 c.tb. de miel
- Poivre au goût.



Source de la photo :

<http://eatcookandlove.blogspot.com/2018/09/vinaigrette-la-fleur-dail.html>

Bien mélanger le tout en agitant le contenant.

Truc 101 :

Pour ne pas la gaspiller, il est très facile de la réduire en purée mélangée à de l'huile; puis la congeler dans de petits contenants à glaçons. Une fois gelée, démouler les petits cubes et les conserver au congélateur dans un sac de congélation.

Elle se conservera très longtemps et vous n'avez qu'à sortir un petit cube pour l'ajouter à vos recettes tout au long de l'année.

Retour aux capsules gourmandes : <http://www.jardinslaprairie.com/CapsulesGourmandes.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2019-07-11

<http://www.jardinslaprairie.com>

