

VINAIGRETTE AU CITRON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Huile d'olive 6 càs
- 1 petit citron jaune (jus)
- Moutarde 1 càc
- Sel
- Poivre

Astuces :

- Préparer cette vinaigrette en plus grande quantité pour en avoir toujours d'avance.
- Ajouter des herbes aromatiques finement ciselées (menthe ou basilic) et/ou des épices (curry, quatre épices, cardamome).

Préparation : 2 minutes | Pas de cuisson
Pour 4 personnes

1. Couper le citron en 2 et le **presser** pour récupérer le jus.
2. Dans un bol : **mélanger** l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.



@Recettes100faim.fr