vinaigrette light et originale

Une petite revisite de la vinaigrette, à la fois légère et bien liée, parfaite pour accompagner des crudités ou même les restes d'un poulet froid. À consommer sans modération : saveur, fraîcheur et originalité au rendez-vous. Elle se conserve parfaitement au réfrigérateur et se réutilise à volonté.

Pour 2 personnes · Préparation 10 min · Facile · France · Relevé

Les ingrédients

3 pincées	Sel
3 pincées	Piment d'Espelette
1 c. à s.	Miel
1 c. à s.	Sauce soja
1 c. à s.	Jus de citron
1 c. à s.	Vinaigre de vin
1 c. à s.	Moutarde
10 cl	Huile d'olive
10 cl	Bouillon de légumes

La marche à suivre

1. Dans un mixeur, mettre l'ensemble des ingrédients sans l'huile. Si vous n'avez pas de robot, on prend une fourchette ou idéalement un fouet pour assembler le tout !
   Durée : 5 min
2. Une fois la bête en marche, l'assemblage va se faire, on sent déjà l'odeur de la sauce soja et du bouillon de légumes qui se répand, et pendant que tout ce petit monde danse la carioca dans le mixeur, ajouter progressivement l'huile pour que toutes les liaisons puissent se faire !
   Durée : 5 min
3. Mettez tout ce petit monde dans une bouteille ou mieux un flacon doseur souple ! Le tout au réfrigérateur !

> **L'astuce**
> Les quantités sont juste un estimatif, c'est vraiment à ajuster suivant vos goûts et la consistance souhaitée ! L'idée surtout étant de limiter l'huile dans notre vinaigrette ! Donc à vous de laisser parler votre palais !