



Vinaigrette rustique à l'argousier

Rendement : 250 ml (1 tasse)

Au marché :

125 ml (1/2 tasse) d'argousier
125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre
15 ml (1 cuill. à soupe) de moutarde ancienne
15 ml (1 cuill. à soupe) de sirop d'érable
Au goût de sel et poivre

En cuisine :

- Mélanger tous les ingrédients ensemble avec un mélangeur à pied, assaisonner.

Christophe Alary

Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale