

## VINAIGRETTE BALSAMIQUE- ÉRABLE

### INGRÉDIENTS

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon  
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique  
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron  
15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable  
90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive  
1 (caïeu) gousse d'ail, hachée finement  
Sel et poivre

1. Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet la moutarde, le vinaigre, le jus de citron et le sirop d'érable. Verser l'huile en mince filet tout en fouettant jusqu'à ce que la texture soit crémeuse. Ajouter l'ail. Saler et poivrer.
2. Cette vinaigrette accompagne bien les laitues vertes, douces ou amères