

Vinaigrette à l'aneth et moutarde



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🍳 cuisson 0m

🥫 moutarde

Vinaigrette douce moutarde-miel relevée d'aneth frais ciselé. Version vinaigrette de la sauce à l'aneth, idéale pour saumon cru, fumé ou froid.

France

INGRÉDIENTS

☐ moutarde douce	2 càs	☐ huile d olive	6 càs
☐ miel	2 càs	☐ botte d aneth fraîche, <i>ciselée</i>	1
☐ vinaigre blanc	2 càs		

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la *moutarde douce*, le *miel* et le *vinaigre blanc*.
2. Fouetter en ajoutant doucement l'*huile d olive*.
3. Ajouter la *botte d aneth fraîche* et rectifier l'assaisonnement.
4. Servir froid avec saumon cru ou cuit.