



## Vinaigrette au citron et au basilic

**Catégorie:** Sauces et vinaigrettes

**Description:**

Donne environ 1 tasse (250 ml).

Aussi version crémeuse : Faire la recette suivante et à l'aide d'un fouet, incorporer de 125 à 175 ml (1/2 à 3/4 tasse) de crème sure.

**Ingrédients:**

75 ml (1/3 tasse) d'huile végétale (ou moitié huile végétale et moitié huile d'olive)

50 ml (1/4 tasse) de vinaigre de cidre de pomme

50 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

1½ c. à thé de basilic frais émincé

Sel et poivre

Une pincée de zeste de citron râpé finement

**Instructions:**

Dans un petit bol, fouetter ensemble tous les ingrédients.

Goûter et ajouter un peu de sirop d'érable ou de vinaigre au besoin.

Embouteiller et conserver au réfrigérateur.