



VINAIGRETTE CITRONNÉE AU YOGOURT ET AUX CÂPRES

PORTIONS

4 à 6

CUISSON

5 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

- 1 gousse d'ail, pressée ou finement hachée
- 1/4 tasse** de yogourt nature
- 1 citron, pour le zeste et le jus (2 c. à table)
- 1/4 tasse** d'huile d'olive*
- 1 c. à thé** de sucre*
- 2 c. à table** de câpres, égouttées*
- Poivre frais moulu, au goût*

L'art de la vinaigrette tient parfois à peu de choses, voire à un seul ingrédient-vedette ! Si votre salade ou votre entrée froide mise sur le saumon ou les crevettes, il y a fort à parier que vous ne pourrez plus vous passer de cette recette de vinaigrette citronnée au yogourt et aux câpres !

INSTRUCTIONS

- 1 Dans un petit bol (ou un mélangeur), fouetter vigoureusement tous les ingrédients sauf les câpres jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette crémeuse bien émulsionnée.
- 2 Ajouter les câpres et bien mélanger avant d'arroser la salade.