

Vinaigrette à l'huile de coco



Ingrédients :

- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- 2 c. à s. d'huile de coco
- 2 c. à c. de jus de citron
- Sel
- Poivre

Préparation

• Si votre huile de coco est solide, la faire chauffer au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit liquide.

• Dans un petit récipient mélanger le vinaigre, l'huile et le jus de citron ainsi que le sel et le poivre. Bien fouetter (si on émulsionne bien, l'huile ne redevient pas solide) puis réserver.

• Cette sauce se prête particulièrement bien aux salades sucrées-salées mais elle se révèle étonnante sur des salades plus conventionnelles (avec du magret séché par exemple).