



THE J.M. SMUCKER Co

Tartinade & vinaigre

Rendement : 2 1/2 tasses (625 mL) de vinaigrette

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de tartinade de framboises **Smucker's®**
- 1/4 tasse (50 mL) de vinaigre balsamique
- 1/4 tasse (50 mL) de moutarde de Dijon
- 3/4 tsp (3 mL) de poivre fraîchement moulu
- 1/2 tasse (125 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/2 à 3/4 tasse (125 à 175 mL) d'eau

Directions

Step 1:

À l'aide d'un fouet, bien mélanger la confiture, le vinaigre, la moutarde et le poivre dans un petit bol. Ajouter graduellement l'huile en continuant de fouetter puis ajouter 1/2 tasse (125 ml) d'eau. Continuer de fouetter jusqu'à consistance lisse. Ajouter 1/4 tasse (50 ml) d'eau supplémentaire pour une consistance plus claire.

Servir sur du mesclun ou de jeunes épinards. Ajouter des framboises fraîches, des morceaux de mandarine, du fromage de chèvre ou des noix grillées et des graines de tournesol à la salade.

Images

