

## Vinaigrette à l'alsacienne

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 5 min

**Temps de cuisson :** 0

### **Ingrédients :**

- 1 cc de Raifort d'Alsace râpé Nature
- 1 cc de Mayonnaise d'Alsace
- 2 cc de Moutarde d'Alsace douce
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 2 c. à s. de vinaigre Melfor
- Sel, poivre



### **Étapes :**

- Dans un saladier, mettre le vinaigre Melfor.
- Ajouter le raifort, la mayonnaise, la moutarde. Saler et poivrer à votre convenance.
- Mélanger pour émulsionner la moutarde avec le vinaigre, ce qui permet de dissoudre le sel.
- Ajouter l'huile de colza progressivement tout en mélangeant.
- Idéale pour assaisonner une salade verte, une salade de pommes de terres, une salade de carotte ou de céleri.