



## Vinaigrette au sirop d'érable

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

RENDEMENT : 250 ML (1 TASSE)

PRÉPARATION : 10 MINUTES

### INGRÉDIENTS

- 150 g (3/4 tasse) d'huile d'olive
- 80 g (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 5 ml (1 c. à thé) de fleur d'ail \*
- 5 ml (1 c. à thé) de basilic séché
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- Poivre, au goût

### PRÉPARATION

1. Verser tous les ingrédients dans un pot.
2. Fermer l'ouverture et bien brasser la vinaigrette en l'agitant fortement.
3. Conserver au réfrigérateur.



*Une vinaigrette polyvalente au goût léger de sirop d'érable qui s'harmonise à merveille à vos salades*

### CONSEIL PRATIQUE

\*De plus en plus populaires, les fleurs d'ail sont faciles à digérer et ne donnent pas l'haleine d'ail. Il s'agit donc d'une alternative intéressante à l'ail et aux oignons verts. [Le Petit Mas](#), une ferme spécialisée en culture d'ail en Estrie, a développé les fleurs d'ail fermentées dans l'huile. La fermentation, ce processus millénaire de conservation, donne aux fleurs d'ail un goût incomparable en plus de maintenir la teneur en vitamines et en nutriments et de produire des enzymes bénéfiques pour le système digestif. Les fleurs d'ail fermentées dans l'huile rehaussent toutes les recettes (mayonnaise, pâtes, pizza, vinaigrette, etc.), sans masquer les saveurs délicates. Prêtes et rapides à utiliser, elles sont aussi idéales pour les recettes santé : sans sucre ajouté, sans sel, sans allergène, sans cholestérol, sans gluten et sans lactose!