

Vinaigrette à l’orange

6 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 1/4 échalote
- 1 càs de vinaigre de vin
- 6 càs d'huile d'olive
- Le zeste et le jus d'1/4 orange sanguine
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Commencez par éplucher l'échalote, puis hachez-la finement. Ensuite, dans un bol, mélangez-la avec l'huile, le vinaigre, le zeste et le jus d'orange sanguine.

Etape 2

Assaisonnez la préparation avec du sel et du poivre selon votre goût. Transférez ensuite le mélange dans un pot en verre hermétique et réfrigérez-le jusqu'au moment de le servir.