



## 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.

