

Vinaigrette d'agrumes



Ingrédients pour 8 pers :

- 1 orange
- 1 citron vert
- 1 pamplemousse
- 1 c à s de miel
- 5cl d'huile de tournesol
- 4 c à s de vinaigre de vin

• Les étapes

Pelez l'orange et le citron, prélevez les quartiers. Pressez le pamplemousse pour en extraire le jus. Faites bouillir le miel 3min dans une casserole avec le jus de pamplemousse, ajoutez le vinaigre. Retirez la casserole du feu, ajoutez l'huile en fouettant vivement. Salez et poivrez. Conservez au frais.

Source : Marie Claire cuisine