

Vinaigrettes

Fleur d'ail fraîche et balsamique rouge

- 1 c. à soupe de fleur d'ail broyée très finement au robot culinaire
- 1 ½ c. à soupe de sirop d'érable ou miel non pasteurisé
- 1 ½ c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique rouge
- 8 c. à soupe d'huile de canola biologique
- ¼ c. à thé de poivre
- Seul au goût

Fleur d'ail fraîche et balsamique blanc

- 1 c. à soupe de fleur d'ail broyée
- 8 c. à soupe d'huile de canola biologique
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 c. à soupe de sirop d'érable ou miel non pasteurisé
- 2 c. à thé de sauce tamari ou Bragg
- ¼ c. à thé de poivre noir moulu
- Sel au goût