

Oli d'Oliva i vinagreta de Mel .



Ingrédients:

2 cuil à café de Moutarde.

2 cuil à café de miel de Romarin ou d'Oranger *Margalef* (selon votre goût).

2 cuil à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.

4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Rxtra Vierge *Oliflix*.

1 gousse d'Ail frais.

Sel et Poivre.

Préparation:

- Dans un bol mélanger la moutarde et le miel, puis ajouter le vinaigre balsamique et monter la vinaigrette comme une mayonnaise en ajoutant l'huile d'olive en filet.
- Avec un gratte-ail, émincer la gousse d'ail frais.
- Ajouter le sel, le poivre et l'ail dans la préparation.
- Vous pouvez faire varier la quantité de miel selon votre goût.

Conseil:

- Cette vinaigrette à l'huile d'olive et au miel accompagne à merveille une salade de chèvre chaud, une salade pomme verte et noix ou encore une salade à base de croutons et pignons de pin.