

Oli d'Oliva i vinagreta de Cítrics.



Ingrédients:

- 1 demi Citron BIO.
- 1 demie Orange BIO
- 1 cuil à café de Moutarde.
- 1 Échalote française ciselée.
- 1 cuil à café de Vinaigre de Xérès.
- 4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- Sel et Poivre.

Préparation:

- Zester l'Orange et le Citron et réserver.
- Mettre la moutarde dans un bol, puis le vinaigre et le jus pressé du 1/2 citron et de a 1/2 orange.
- Ajouter l'échalote ciselée, puis l'huile d'olive et émulsionner la vinaigrette.
- Ajouter une partie des zestes finement ciselés.

Conseil:

- Vous pouvez servir cette vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes avec une salade de pousses d'épinards ou sur des Saint-Jacques poêlées.