

## Oli d'Oliva i vinagreta de Llimona.



### **Ingrédients:**

- 5 cuil à soupe d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 cuil à soupe de Moutarde.
- 1 Citron jaune BIO.
- 1 branche de Thym frais.
- 1 cuil à café de Sel marin.
- 1 cuil à café de Poivre noir fraîchement moulu.

### **Préparation:**

- Couper en deux le citron et le presser afin de récupérer son jus.
- Retirer les pépins du jus si besoin.
- Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive et le jus du citron puis y ajouter le sel marin et le poivre fraîchement moulu.
- Bien mélanger et y ajouter la branche de thym.
- Recouvrir le bol d'un film alimentaire et placer cette vinaigrette au frais pendant 30 minutes.
- Au moment de servir, retirez la branche de thym.

### **Conseil:**

- Cette vinaigrette à l'huile d'olive et au citron accompagne parfaitement salades composées, tartares de poisson ou encore fruits de mer crus.