

VINAIGRETTE NOIX DE GRENOBLE ET ORANGE

Ingrédients

- ¼ de tasses de raisins secs
- ¼ de tasse de jus d'orange frais pressé
- ½ tasse de noix de Grenoble trempés 8 heures, rincés et égouttés
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- 1 gousse d'ail
- 30 ml de jus de citron
- 30 ml d'eau ou plus pour consistance désirée

Préparation

- 1 Faire tremper les raisins secs dans le jus d'orange pendant au moins 4 heures, si plus longtemps, mettre au frigo.
- 2 Faire tremper les noix de Grenoble au moins 8 heures, rincer et égoutter.
- 3 Mettre tous les ingrédients au mélangeur jusqu'à consistance onctueuse.

