

VINAIGRETTE DÉESSE VERTE



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette vinaigrette polyvalente, qui regorge d'herbes d'été, peut être versée sur votre recette de salade ou de poisson préférée, ou utilisée comme trempette pour des légumes et des croustilles de pita!

Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de yogourt grec nature
- 1 tasse (250 ml) de persil frais haché
- ¼ tasse (60 ml) de ciboulette fraîche hachée
- ¼ tasse (60 ml) d'aneth frais haché
- ¼ tasse (60 ml) de menthe fraîche hachée
- 1 gousse d'ail émincée ou ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- Sel et poivre au goût

Préparation

VINAIGRETTE DÉESSE VERTE | 2

1. Dans un robot culinaire, mettre le yogourt grec, les herbes fraîches, l'ail, l'huile, le jus de citron, le sel et poivre au goût.
2. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
3. Verser sur une salade ou du poisson pour une vinaigrette ou dans un bol pour servir comme trempette accompagnée de légumes, de croustilles de pita ou de quartiers de pommes de terre. Déguster!

Remarque : On peut faire preuve de créativité et utiliser toute autre combinaison d'herbes fraîches pour préparer une délicieuse trempette!