

Vinaigrette à l'argousier

Mélanger 4 cuillères à soupe de jus pur d'argousier, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (ou 1 cuillère à soupe de citron ou de moutarde) et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter du sel ou du shoyu, cumin et autres épices de votre choix.

Cette vinaigrette est parfaite pour les endives, la mâche, la chicorée et le cresson.