

Vinaigrette à la purée de sésame et au miel



- 1 c. à soupe de purée de sésame bio (tahin) Artisans du Monde
 - 1 c. à soupe de moutarde
 - 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
 - 1 c. à café de sauce soja
 - 4 c. à soupe d'huile d'olive Artisans du Monde
 - 2 c. à soupe d'eau froide
 - 1 c. à café de miel liquide
 - 1/2 c. à café de curcuma en poudre Artisans du Monde
-
- Mélanger la purée de sésame, la moutarde, le vinaigre de cidre et la sauce soja dans un bol.
 - Ajouter l'huile d'olive, l'eau froide, le miel liquide et le curcuma en poudre puis remuez bien.
 - C'est prêt ! Réserver la vinaigrette au frais jusqu'au service.