# Vinaigrette à l'Alsacienne Balsamique & Raifort

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 2 min

**Temps de cuisson :** 0 min

## Ingrédients :

- *3 c. à s. de Condiment Balsamique à la Framboise*
- *6 c. à s. d'Huile d'olive vierge Extra*
- *1 c. à c. de Raifort doux*
- *1 échalote finement hachée*
- *Sel et Poivre noir fraîchement moulu, au goût*

## Etapes :

- Verser le Vinaigre Balsamique à la Framboise et l'Huile d'olive vierge Extra dans un saladier.
- Ajouter une cuillère à café de Raifort doux prêt à l'emploi et les échalotes.
- Saler et poivrer selon votre goût.

**Cette vinaigrette revisitée à l'Alsacienne est idéale pour les salades d'été avec des jeunes pousses d'épinards et de roquette, du chèvre frais, des graines germées, des lanières de chour rouge, des tomates, la feta ou encore du crabe. Le Balsamique à la Framboise apporte une délicieuse note fruitée tandis que le Raifort doux relève les saveurs des ingrédients, c'est un exhausteur de goût naturel qui permet de limiter le sel et de remplacer la moutarde.**