

*Beurres et Sauces*

# Vinaigrette huile d'olive et fruits de la passion

**5 min**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**74**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes**Ingrédients pour la  
vinaigrette**2 c. à soupe **Huile d'olive**1 c. à soupe **Vinaigre de  
cidre**2 **Fruit de la passion**1 c. à soupe **Moutarde  
ancienne**1 **Sel**1 **Poivre****Étape 1**

## Préparation de la vinaigrette

- 1 Avec un couteau de cuisine, couper les fruits de la passion en deux.
- 2 Presser les fruits à l'aide d'un presse-agrumes pour ne récupérer que le jus, laisser les graines s'égoutter.
- 3 Dans un bol, verser l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, la moutarde et le jus de fruit de la passion.
- 4 Saler et poivrer.
- 5 Mélanger les ingrédients au fouet, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.