



Idées

Assaisonnements



Le gourmand



- 6 cu de d'**OLEO LIN**
- 1 cu de vinaigre de vin rouge
- 20 g de fourme d'Ambert
- Sel & Poivre

Le florale



- 2 cu de d'**OLEO CAMELINE**
- 1 cu de vinaigre de cidre
- 1 cu de Miel de printemps
- Sel & Poivre

L'authentique



- 2 cu de d'**OLEO NOIX**
- ½ jus de citron
- 1 cu de Miel de printemps
- Sel & Poivre

L'agrumes



- 2 cu de d'**OLEO COLZA**
- ½ jus de citron
- ½ Jus d'orange
- 1 zeste de citron cisellé
- Sel & Poivre

Le somptueux



- 3 cu de d'**OLEO CHANVRE**
- 1 cu de vinaigre balsamique
- 1 cu de moutarde
- Sel & Poivre

Le voluptueux



- 1cu de moutarde + jaune d'oeuf
- 15 cl d'**OLEO COURGE**
- Fouetez jusqu'à émulsion
- Montez les blancs en neige et incorporez

La fraîcheur



- 3 cu de d'**OLEO CAMELINE**
- 1 cu de vinaigre de cidre
- 5 feuilles de menthe fraîche cisellées
- Sel & Poivre

Piquante



- 4 cu **OLEO TOURNESOL**
- ½ jus de citron
- 1 piment de cayenne cisellé
- 1 gousse d'ail
- 1 cu de miel
- Sel & Poivre

