

# Vinaigrette particulière

## INGRÉDIENTS

- Tomates séchées,  
hachées finement
- Eau bouillante

Métrique

50 ml

125 ml

Impérial

¼ tasse

½ tasse

- Vinaigre de vin rouge
- Ail haché
- Romarin
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

50 ml

1 gousse

5 ml

au goût

au goût

50 ml

¼ tasse

1 gousse

1 c. à thé

au goût

au goût

¼ tasse

## MODE DE PRÉPARATION

- Dans un bocal, laisser tremper les tomates dans l'eau environ *30 minutes*.

- Ajouter les autres ingrédients ; mélanger.  
Mettre au réfrigérateur.

Agiter avant de servir.

RENDEMENT: 10 portions de  
25 ml (5 c. à thé)

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 minutes

### Valeur nutritive par portion :

Glucides : 1,0 g

Fibres : 0,1 g

Protéines : 0,2 g

Lipides : 4,6 g