

Vinaigrette crémeuse à l'avocat et à la coriandre



4-6 portions

Ingrédients

- 1 avocat
- 1 gousse d'ail, pelée
- ¼ tasse de coriandre hachée grossièrement
- ¼ tasse de yogourt grec
- 1 c. à soupe de jus de lime ou de citron frais (ou vinaigre blanc)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ¼ c. à thé de sel kasher
- ¼ c. à thé de poivre noir moulu
- Eau

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur.
2. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Allonger la vinaigrette à la consistance désirée avec environ ⅓ de tasse d'eau jusqu'à obtenir la consistance désirée.
3. Conserver dans un contenant hermétique pendant 1 à

Note

La coriandre peut être remplacée par des quantités égales de BASILIC pour préparer une vinaigrette à verser dans votre salade préférée de mozzarella, de tomate et d'avocat. La coriandre peut également être remplacée par la moitié de la quantité d'ANETH pour préparer une vinaigrette à verser sur votre recette de blini au saumon fumé préférée.

Vinaigrette crémeuse à l'avocat et à la coriandre

2 semaines.

4. Utiliser la vinaigrette à l'avocat dans votre recette de salade préférée. Nous vous conseillons de l'utiliser dans une salade crevettes nordiques, coriandre, maïs, mangue, tomate et avocat.