



---

*Sauce au miel pour crudités ou choux chinois.*

---



*Un délice pour accompagner vos crudités !*

*Comme au restaurant chinois.*

*Ingrédients :*

*1 c à soupe de miel liquide*

*2 c à soupe de vinaigre de vin blanc*

*5 c à soupe d'huile de tournesol*

*1 c à s de moutarde forte*

*1 c à soupe d'eau froide*

*Préparation :*

*Mélanger tous les ingrédients et conserver au frais.*

*Infos – conseils :*

*Pour le chou chinois, ne versez la sauce qu'au moment du service pour garder le croquant du chou au maximum.*

*Mélanger cette composition à un peu de mayonnaise vous donnera aussi satisfaction pour une salade verte par exemple additionnée de quelques échalotes.*