

# Vinaigrette crémeuse aux poivrons rouges grillés

 PORTIONS  
 12


Une vinaigrette vibrante créée à partir de la Bisque de tomates et de poivrons rouges rôtis VerveMD, de moutarde de Dijon, de vinaigre balsamique à l'ail rôti et de miel, le tout mélangé à de l'huile d'olive et rehaussé de thym, de sel et de poivre. Parfaite pour accompagner les salades ou les légumes grillés ou pour servir de trempette.

## PRÉPARÉ AVEC



**Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda**

CODE DE CAS 23323

## Ingredients

960 mL	Verve <sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda
22 mL	Moutarde de Dijon, onctueuse
59 mL	Miel
5 g	Ail rôti
78 mL	Vinaigre balsamique blanc
237 mL	Huile d'olive
3 g	Thym frais, cueilli
1,4 g	Sel
1,4 g	Poivre noir

## Directions

- 1 À l'aide d'un mélangeur, mélanger la soupe avec la moutarde de Dijon, le miel et l'ail pendant 30 secondes, ajouter le vinaigre et mélanger pendant 10 secondes supplémentaires.
- 2 Ajouter l'huile d'olive en un mince filet jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée, ajouter le thym et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.