

Recette offerte par "Forêts et Papilles"

Sauce ortie/algues

Ingrédients :

- 1 cuillerée à café de l'épice ortie/ algues ou ortie/algue +++
- 1 cuillerée à café de levure alimentaire en flocon
- 1/2 cuillerée à café de vinaigre de cidre de pomme
- 1 tasse d'huile d'olive de première pression à froid
- 1 pincée de poivre

Préparation :

- Mélanger le tout.
- On l'utilise en vinaigrette, mais aussi au moment de servir sur des légumes, du poisson, mettez-en....

Cette sauce est ultra nutritive!



Forêts
&
Papilles
Délicieuse de nature

