# VINAIGRETTES

Mon petit livret de

# VINAIGRETTE THAÏ
# AU BEURRE DE CACAHUÈTES

## INGRÉDIENTS

-3 c. à soupe de beurre de cacahuètes Go Nuts

-2 c. à soupe de jus de citron vert frais

-2.5 c. à soupe de sauce soja ou Tamari

-1 c. à soupe de miel

-2 c.à soupe de vinaigre de riz

-1 c.à soupe d'huile de sésame grillé

-1.5 c.à café de gingembre frais râpé finement

-1 gousse d'ail écrasée ou finement hachée

-Piment de Cayenne : ¼ cuillère à café

-2 c.à soupe d'eau tiède

## LES ÉTAPES

-Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette (sauf l'eau).

-Incorporez l'eau tiède petit à petit en fouettant énergiquement, jusqu'à obtenir une texture lisse, homogène et crémeuse.

-Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

# VINAIGRETTE PURÉE DE NOISETTES & BALSAMIQUE

## INGRÉDIENTS

-1 c. à soupe de purée de noisettes Go Nuts

-1 c. à soupe de vinaigre balsamique

-2 c. à soupe d'huile d'olive

-1 c. à café de moutarde douce

-1 pincée de sel

-1 tour de poivre du moulin

-1 c. à café d'eau tiède pour détendre la texture si trop épaisse

## LES ÉTAPES

-Dans un petit bol, déposez la purée de noisette.

-Ajoutez la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez.

-Incorporez le vinaigre balsamique et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

-Versez l'huile en filet tout en fouettant énergiquement pour bien émulsionner la vinaigrette.

-Ajustez la consistance avec un peu d'eau tiède si nécessaire.

-Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos préférences.

# VINAIGRETTE PURÉE DE FRAMBOISES & FRUITS SECS

## INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de purée de fruits secs & framboise Go Nuts
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc ou de cidre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive douce ou de noisette
- 1 c. à café de moutarde (optionnel, pour relever)
- 1 c. à café de sirop d'érable ou miel (si vous aimez les vinaigrettes plus douces)
- Sel & poivre selon vos goûts

## LES ÉTAPES

-Dans un bol, détendre la purée avec le vinaigre.

-Ajoutez la moutarde et le sirop d'érable, mélangez bien.

-Incorporez l'huile en fouettant jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

-Salez, poivrez, goûtez et ajustez si besoin.

# VINAIGRETTE PURÉE D'AMANDES & CITRON

## INGRÉDIENTS

-1 c. à soupe de purée d'amande Go Nuts

-2 c. à soupe de jus de citron frais

-2 c. à soupe d'huile d'olive

-1 c. à café de moutarde douce

-1 pincée de sel fin

-Poivre noir moulu

-1 à 2 c. à soupe d'eau tiède pour détendre la sauce selon la consistance souhaitée

## LES ÉTAPES

-Dans un bol, mélangez la purée d'amande avec le jus de citron et la moutarde jusqu'à obtenir une pâte lisse.

-Ajoutez l'huile en filet tout en fouettant pour bien émulsionner.

-Incorporez le sel et le poivre.

-Ajustez la consistance avec un peu d'eau tiède : la sauce doit rester nappante mais fluide.

-Goûtez et rectifiez si besoin : plus de citron pour une sauce plus vive, plus d'amande pour plus d'onctuosité.

# VINAIGRETTE PURÉE
# 3 FRUITS SECS

## INGRÉDIENTS

-1 c. à soupe de 3 fruits secs Go Nuts

-1 c. à soupe de jus d'orange frais

-1 c. à soupe de vinaigre de riz ou de cidre

-1 c. à soupe de sirop d'érable ou miel

-2 c. à soupe d'huile de sésame toasté

-1 pincée de gingembre moulu (ou frais râpé)

-1 à 2 c. à soupe d'eau tiède pour ajuster la texture

-Sel & poivre selon goût

## LES ÉTAPES

-Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients.

-Ajustez la consistance avec un peu d'eau tiède.

-Goûtez et rectifiez si besoin.

# VINAIGRETTE FAÇON PESTO À LA PURÉE D'AMANDE

## INGRÉDIENTS

-1 c. à soupe de purée d'amande complète Go Nuts.

-1 belle poignée de basilic frais.

-1 gousse d'ail.

-1 à 2 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre balsamique blanc.

-2 c. à soupe d'huile d'olive.

-1 c. à café de moutarde (facultatif mais aide à l'émulsion).

-2 c. à soupe d'eau (ou plus selon la texture souhaitée).

-Sel et poivre au goût.

## LES ÉTAPES

-Dans un petit mixeur ou bol, mélangez le basilic, l'ail, le jus de citron, la purée d'amande et la moutarde.

-Ajoutez l'huile d'olive et un peu d'eau.

-Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

-Ajustez la consistance avec un peu plus d'eau si besoin.

-Salez, poivrez, goûtez et ajustez selon votre goût.

GO NUTS

Découvrez d'autres recettes originales sur notre blog

1 Rue Marcel Dassault 69740 GENAS

WWW.GONUTS.FR