

Vinaigrette à la gueuse Kriek cerise

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de gueuze Cuvée Brut kriek
- 5 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre



Préparation

Rien de plus simple :

- Mélanger la gueuze à la bière dans un bol
- Ajouter l'huile et amalgamer : verser l'huile tout en mélangeant vigoureusement
- Saler et poivrer à votre convenance.

Conseil FDH :

Une recette qui fera merveille sur une frisée au lardons avec un fromage de chèvre chaud.