

Vinaigrette passion coriandre  
piment vert doux





## Les ingrédients

 Purée fruit de la passion <b>Léonce Blanc</b>	200 g
Piment vert doux	15 g
Feuilles de coriandre fraîche	30 g
Sucre	50 g
Sel	2 g
Poivre	
Huile d'olive vierge	100 g

Dans un récipient haut, **VERSER** la purée de passion Léonce Blanc. **AJOUTER** sel, sucre, piment vert doux (avec les graines) et les feuilles de coriandre grossièrement hachées.

**MIXER** à l'aide d'un mixer plongeant et, quand les herbes sont broyées, **AJOUTER** l'huile d'olive pour émulsionner la vinaigrette, sans arrêter le mixer.

**ASSAISONNER** si besoin.

## UTILISATION

- En décor d'assiette de dessert.
- Avec un sorbet mangue fleur d'oranger.
- Avec une terrine de poisson froide.
- À l'envoi sur un filet de rouget croustillant.
- Sur un brochette de canard.

