

Vinaigre de pimprenelle

Pour env. 3 dl

Mettre 1 ou 2 brins de **pimprenelle** et quelques **noisettes** grossièrement hachées dans une bouteille propre, ajouter 3 dl de **vinaigre de pomme**, fermer la bouteille. **Conservation:** au réfrigérateur, env. 4 mois. **Idéal avec:** salade (de concombre ou de doucette).

Pâte à tartiner à la pimprenelle

Mélanger 50 g de **beurre ramolli** et $\frac{1}{2}$ cs de **moutarde douce** au batteur électrique, jusqu'à ce que l'appareil s'éclaircisse. Incorporer 3 cs de **pimprenelle** finement hachée. Assaisonner avec $\frac{1}{4}$ de cc de **sel** et un peu de **poivre du moulin**, couvrir et mettre au frais env. 10 min. **Idéal avec:** baguette, pain aux noix.

