

# huile de cresson pour accompagner vos plats



## **Une huile de cresson portion:**

1 x sac de 85g de cresson  
quart de gousse d'ail  
2 citrons verts - le jus d'un, le zeste râpé de deux  
150ml d'huile d'olive, une cuillère à café de sucre en poudre  
8 feuilles de basilic frais, 10 brins de coriandre fraîche

## **Huile de cresson:**

Mélanger tous les ingrédients ensemble et servir sur des poissons grillés ou coquillages (se conserve jusqu'à quatre jours dans le réfrigérateur).