

SAUCE BLANCHE AUX FINES HERBES

Ingrédients :

1 cuillère à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de yaourt à la grecque

Du sel

Du poivre

1 cuillère à soupe de moutarde savora ou équivalent ou une toute simple

De la coriandre (j'en ai pas mis en déshydratée)

2 échalotes

De la ciboulette

Du cerfeuil

1 pincée de cumin

Préparation

Prendre un bol

Mélanger les deux cuillères de yaourt, la crème fraîche et la Savora

Rajouter du sel et du poivre selon le goût.

Couper finement les échalotes (ou les mixé dans robot)

Les ajouter à la sauce

Ciseler les herbes aromatiques (coriandre, cerfeuil, ciboulette)

Ajouter les herbes

Ajouter le cumin

Goûter et rajouter du sel ou du poivre si besoin