



Sauce froide citronnée

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce froide citronnée

Quantité : pour 250 ml de sauce - Durée totale : 5 minutes

Ingrédients

- 100 g de mayonnaise
 - 150 g de crème fraîche
 - 1 cuillère à soupe de jus de citron
 - 1 cuillère à soupe de ketchup
 - 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
 - 1 pincée de sucre
-

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients en les incorporant successivement.
 2. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.
-

Remarques ou suggestions

- Cette sauce accompagne très bien les terrines de poisson.
- Rallongée avec de l'eau, elle constitue également une très bonne sauce pour crudités

Publié par Lucullent le 29 novembre 2009. Dernière modification le 4 mai 2013.