

Sauce au yaourt citron & herbes

Ingredients

- Le jus d'1 citron entier pressé
- 1 yaourt nature (ou 100 g de fromage blanc)
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à soupe d'huile d'olive (ou colza, au choix)
- 1 pincée de sel
- Poivre
- Herbes fraîches ou sèches (ciboulette, persil, menthe ou aneth)

Instructions

1. Dans un bol, mélange le yaourt, la moutarde et le jus de citron.
2. Ajoute l'huile en fouettant doucement.
3. Assaisonne avec le sel, le poivre et les herbes.
4. Réserve au frais jusqu'à dégustation.

