Sauce suédoise

écrit par Pariseyn | 13 septembre 2022

Une sauce parfaite pour accompagner le gravlax ou du saumon.

Ingrédients :

50 g moutarde Savora (2 grosses cuillères à soupe)

20 ml huile de tournesol ou de colza

1 cuillère à soupe jus de citron

150 g fromage blanc

½ bouquet aneth

Laver et sécher l’aneth.

Récupérer les feuilles (éliminer les tiges).

Hacher l’aneth (on a utilisé un petit hachoir manuel à 2 lames).

Verser la moutarde dans un grand bol et émulsionner au fouet électrique en ajoutant progressivement l’huile, un peu comme une mayonnaise.

Ajouter le fromage blanc, l’aneth et le jus de citron.

Mélanger bien et réserver au frais jusqu’au moment de servir.