

Sauce tartare

écrit par Pariseyn | 9 juillet 2017



Une sauce très simple à réaliser, sans colorant ni conservateur.

Ingrédients pour environ 150 ml de sauce :

4 cuillères à soupe de mayonnaise

100 g de fromage blanc allégé (3 % MG)

1 grosse cuillère à soupe de câpres

4 cornichons

1 grosse échalote

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Quelques brins de ciboulette ciselée

Sel, poivre

Eplucher l'échalote.

Hacher finement au couteau l'échalote, les câpres et les cornichons.



Mélanger tous les ingrédients dans un bol, puis saler et poivrer.