SAUCE AU FROMAGE BLANC - 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 500g de fromage blanc
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de vinaigre
- Quelques brins de ciboulette
- Quelques feuilles de persil
- 1 c. à c. de cumin
- Sel, poivre

USTENSILES

- Couteau, planche à découper
- Saladier

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min

MÉTHODE

Eplucher l'échalotte et la gousse d'ail, rincer les herbes.
Emincer le tout finement au couteau.
Verser le fromage blanc dans un saladier, l'assaisonner avec le sel, le poivre et le cumin.
Ajouter le vinaigre et la moutarde, bien mélanger.
Ajouter la précédente préparation.
Servir bien frais. (on peut saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette pour la décoration au dernier moment).