

Beurres et Sauces

Sauce poivrée au parmesan


5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

134

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la sauce
1 Yaourt

15 cl **Crème aigre**

50 g **Mayonnaise**

80 g **Parmesan**

1.5 c. à café **Poivre noir**

1 pincée(s) **Fleur de sel**
Étape 1

Préparation de la sauce

- 1** Dans un saladier assez grand, verser le yaourt, la crème aigre, la mayonnaise et le parmesan. Bien mélanger au fouet.
- 2** Moudre le poivre avec le moulin à épices et l'ajouter à la préparation.
- 3** Mélanger le tout délicatement, puis goûter pour vérifier l'assaisonnement. Ajouter du sel et du poivre, si nécessaire.

Étape 2

Dressage

- 1** Servir la sauce dans un petit bol pour accompagner une salade.