Sauce au yaourt, citron et herbes

★★★★★
5 de 4 évaluations

Auteur: Samar

Type de plat: Sauce Cuisine: Française

Portions: 4

Temps de préparation	Temps total
10 min	10 min

Ingrédients

- 500 gr yaourt grecque
- 1 bouquet d'aneth ciselé
- 1/2 jus de citron
- sel poivre
- 1 gousse d'ail

Instructions

1. Fouetter le yaourt dans le bol afin de le liquéfier.
2. Ajouter l'aneth ciselée ainsi que l'ail écrasé.
3. Saler, poivrer et finir par le jus de citron.
4. Filmer et placer au réfrigérateur au moins une heure pour que les saveurs se marient.

Vous avez testé la recette ?
Mentionnez @mes_inspirations_culinaires ou taguez #mesinspirationsculinaires !

Sauce au yaourt, citron et herbes https://www.mesinspirationsculinaires.com/article-sauce-au-yaourt-citron-et-herbes.html
8 June 2020