



Sauce au bleu



Un vrai délice plein de fraîcheur !

Ingrédients :

200 gr de fromage blanc maigre

60 gr de bleu d'Auvergne

1 jaune d'œuf cuit dur

1 c à café de vinaigre

1 c à café de moutarde

Sel & poivre

Persil

Préparation :

Battre le fromage blanc pour obtenir une masse lisse et homogène.

Mélanger l'œuf (jaune dur) avec le bleu d'Auvergne pour obtenir une pommade .

Incorporer le vinaigre ,la moutarde puis le fromage.

Saler et poivrer puis parsemer de persil haché.

Info – conseils :

Servir avec fondue de viande , viande froide, grillades ,poissons froids , poissons pochés .