

Sauce au chèvre



Un peu de diététique!

<u>Ingrédients :</u>

125 gr de yaourt nature

30 gr de chèvre frais

1 pincée de piment en poudre

Sel & poivre

Persil

<u>Préparation :</u>

Mixer le yaourt et le chèvre pour obtenir une masse lisse et homogène.

Assaisonner au piment (n'hésitez pas à goûter, pour ne pas sur dosé le piment)

Saler et poivrer puis parsemer de persil haché.

Info - conseils:

Servir avec crudités.