



Sauce au fromage frais



Un vrai délice plein de fraîcheur !

Ingrédients :

75 gr de fromages frais (type carré frais , Kiri.)

2 c à soupe de crème allégée

4 c à soupe de yaourt grec

2 c à soupe de moutarde

1 c à café d'estragon haché

Sel & poivre

Préparation :

Mélanger le fromage frais avec la moutarde et l'estragon pour obtenir un mélange homogène.

Incorporer ensuite le yaourt et la crème.

Saler et poivrer .

Info – conseils :

Servir avec crudités, fondue.