



Sauce Crème allégée



Un vrai délice plein de fraîcheur !

Ingrédients :

2 c à soupe de crème allégée

4 c à soupe de lait écrémé

1/2 verre d'eau

1 c à café de moutarde

2 c à soupe de ciboulette fraîche hachée

Sel & poivre

Préparation :

Le plus simple , il vous suffit de mélanger tous les ingrédients .

Et c'est déjà prêt! .

Info – conseils :

Servir avec crudités, légumes cuits .