



---

## *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 .*