



---

*Sauce crème au Carvi*

---



*Un vrai délice plein de fraîcheur !*

*Ingrédients :*

*4 C à soupe de crème fraîche allégée*

*Le jus d'un citron*

*2 C à soupe d'eau*

*1 C à café de moutarde*

*1 C à soupe de sucre fin*

*1 C à soupe de graines de carvi*

*Sel, poivre*

*Préparation :*

*Bien mélanger tous les ingrédients et verser sur votre préparation .*

*Mélanger le tout et placer votre préparation 1h au frigo.*

*Info – conseils :*

*Servir avec crudités ou choux blanc râpé.*