



Sauce au Roquefort



Une sauce diététique !

Ingrédients :

3 c à soupe de crème fraîche

50 gr de Roquefort

1 c à soupe de vinaigre

70 gr de yaourt nature

Sel & poivre

Quelques gouttes de Tabasco

Préparation :

Mixer le roquefort et la crème et le vinaigre pour obtenir une masse lisse et homogène.

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

Saler et poivrer .

Ajouter petit à petit le yaourt en fouettant le mélange .

C'est prêt.

Info – conseils :

Servir avec crudités, viandes , fondue .