



---

*Sauce aux Câpres*

---



*A découvrir !*

*Ingrédients :*

*150 g. de fromage blanc maigre*

*40 gr de câpres*

*2 petits cornichons*

*2 cuillères à soupe de ketchup*

*Un brin de persil*

*Sel, poivre*

*Préparation :*

*Hachez finement câpres et cornichons .*

*Mélanger tous les ingrédients.*

*Assaisonner.*

*Saupoudrer de persil avant de servir.*

*Info – conseils :*

*Servir avec du poisson froid.*