



---

## *Sauce aux oignons*

---



*Être aux petits oignons ditons !*

### *Ingrédients :*

*4 gousses d'ail non épluchés*

*1 oignon doux*

*1 citron*

*1 c à soupe de Persil*

*1 c à soupe de cerfeuil*

*1 c à soupe d'estragon*

*1 c à soupe d'huile de tournesol*

*Sel & poivre*

### *Préparation :*

*Cuire les gousses d'ail dans un fond d'eau 5 minutes .*

*Une refroidie les pelées , puis les piler.*

*Mixer l'oignon.*

*Mélanger les 2 purées obtenues pour obtenir une pâte homogène.*

*Incorporer le jus de citron , les fines herbes et l'huile .*

*Assaisonner .*

### *Info – conseils :*

*Servir avec crudités, grillades, poissons pochés .*