



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 .