



---

## *Sauce Californienne*

---



*Voyageons un peu !*

### *Ingrédients :*

*200 gr de fromage blanc maigre*

*1 oignon doux*

*1/2 avocat*

*Le jus d'un citron*

*2 c à soupe d'aneth hachée*

*Sel & poivre*

### *Préparation :*

*Mixer la chair de l'avocat et le jus de citron.*

*Hacher finement l'oignon.*

*Battre le fromage blanc pour qu'il soit bien homogène .*

*Mélanger tous les ingrédients , assaisonner .*

*Saupoudrer d'aneth et servir frais .*

### *Info – conseils :*

*Servir avec Crudités , grillades .*