



---

*Sauce Mousseline allégée*

---



*Un vrai délice plein de fraîcheur !*

*Ingrédients :*

*1 œuf*

*150 gr de fromage blanc maigre*

*1 c à café de moutarde*

*1 c à café de jus de citron*

*Persil haché*

*Paprika*

*Sel & poivre*

*Préparation :*

*Mélanger le jaune d'œuf, le persil haché, le jus de citron et la moutarde .*

*Incorporer peu à peu le fromage comme pour monter une mayonnaise .*

*Assaisonner.*

*Monter le blanc en neige ferme et l'incorporer .*

*Saupoudrer de paprika au moment de servir .*

*Info – conseils :*

*Servir avec Fondue de viande , asperge, artichaut, viande froide , crudités, œuf dur .*