



Sauce yaourt piquante



Un vrai plaisir piquant !

Ingrédients :

2 yaourts nature non sucré

3 échalotes

Piment doux en poudre (suivant votre gout)

4 c à soupe de piment vert haché

50 gr de concombres

Sel & poivre

Préparation :

Dans un bol , battre les yaourts .

Râpé le concombre finement .

Hacher finement les échalotes et le piment .

Ajouter concombre , piment et échalote au yaourt.

Assaisonner.

Filmer au contact et placer au frigo pendant 1 heure.

Avant de servir saupoudrer de piment doux .

Info – conseils :

Servir avec des crudités , salades, viandes froides , poissons pochés .