



Sauce tartare allégée



*Un vrai plaisir , dans une version allégée ,
pourquoi se priver!*

Ingrédients :

150 gr de fromage blanc maigre

2 jaunes d'œufs durs

1 c à café de moutarde

1/2 c à café Persil haché

1/2 c à café Cerfeuil haché

1/2 c à café Estragon haché

1/2 échalote

Quelques petits cornichons , hachés finement

Sel & poivre

Préparation :

Haché finement l'échalote .

Ecraser les jaunes d'œufs durs à la fourchette.

Fouetter le fromage blanc pour le rendre fluide .

Incorporer le fromage blanc aux jaunes d'œufs et à l'échalote .

Assaisonner.

Incorporer les herbes et les petits morceaux de cornichons.

Rectifier si nécessaire l'assaisonnement .

Couvrir d'un film alimentaire ou en boîte hermétique.

Placer au frais.

Info – conseils :

Servir avec Fondue de viande , pierrade , grillade , poissons panés , crustacés , viandes .