



Sauce Tartare



Un vrai plaisir , un classique !

Une fois gouttée , elle adoptée !

Ingrédients :

250 gr de mayonnaise traditionnelle

2.5 gr d'estragon frais

2.5 gr de cerfeuil frais

2.5 de persil frais

10 gr d'échalote

10 petits cornichons au vinaigre ou aigre doux

3 gr de câpres

Préparation :

Réaliser une mayonnaise traditionnelle.

Émincer les herbes , échalote ,les cornichons et les câpres assez finement .

Additionner à cette mayonnaise tous les ingrédients .

Mélanger pour bien répartir les ingrédients .

Placer au frais dans un pot filmer ou hermétique , jusqu'au service.

Info – conseils :

Elle accompagne à merveille tous ce qui est crevettes , saumon , homard etc.

On la retrouve aussi dans les sauces classiques en friterie.

Vous pouvez bien sur opter pour des herbes sèches mais le rendu ne sera pas identique, rien ne vaut le frais .

Cette tartare n'a rien de comparable avec la tartare commerciale , vos papilles vont être aux anges !